

LE COMPLEXE INTERNATIONAL
DU BÉTAIL ET DES VIANDES
DE LYON-CORBAS
ETUDE TECHNIQUE

THÈSE

présentée

A L'UNIVERSITÉ CLAUDE BERNARD de LYON

(Médecine - Pharmacie)

et soutenue publiquement le 19 Mars 1981

pour obtenir le grade de Docteur Vétérinaire

par

Patrick GRIERS

né le 4 Novembre 1953

à PARIS 13^e (Seine)





Digitized by the Internet Archive
in 2026

https://archive.org/details/IA41553407_0019

LE COMPLEXE INTERNATIONAL
DU BÉTAIL ET DES VIANDES
DE LYON-CORBAS
ETUDE TECHNIQUE

THÈSE

présentée

A L'UNIVERSITÉ CLAUDE BERNARD de LYON

(Médecine - Pharmacie)

et soutenue publiquement le 19 Mars 1981

pour obtenir le grade de Docteur Vétérinaire

par

Patrick GRIERS

né le 4 Novembre 1953

à PARIS 13^e (Seine)



LE COMPLEXE INTERNATIONAL
DU BÉTAIL ET DES VIANDES
DE LYON-CORBAS
ETUDE TECHNIQUE

THÈSE

présentée

à l'UNIVERSITÉ CLAUDE BERNARD de LYON

(Médecine - Pharmacie)

et soutenue publiquement le 10 Mars 1957

par Monsieur le Docteur Vétérinaire

et

Docteur en Médecine Vétérinaire

Remise 1957

(200 Exemplaires)



PERSONNEL ENSEIGNANT DE L'ECOLE NATIONALE VETERINAIRE DE LYON

- Directeur : Monsieur le Professeur COTTEREAU

- PROFESSEURS

. Anatomie	Monsieur BARONE
. Chirurgie	Monsieur COULON
. Histologie - Anatomie pathologique	Monsieur TISSEUR
. Hygiène et industrie des aliments d'origine animale	Monsieur CHANTEGRELET
. Maladies contagieuses	Monsieur JOUBERT
. Parasitologie	Monsieur EUZEBY
. Pathologie générale - Microbiologie - Immunologie	Monsieur OUDAR
. Pathologie médicale du bétail et des animaux de basse-cour ..	Monsieur COTTEREAU
. Pathologie médicale des équidés et des carnivores	Monsieur FONTAINE
. Pathologie de la reproduction	Monsieur BERTRAND
. Pharmacie - Toxicologie	Monsieur LORGUE
. Physiologie	Monsieur BOST
. Physique - Chimie	Monsieur DELATOUR
. Zootechnie	Monsieur FROGET
. C.F.T.S.V.	Monsieur FLACHAT

- PROFESSEURS SANS CHAIRE

Messieurs BOIVIN, DESCHANEL, GASTELLU, JEAN-BLAIN, LAPRAS, LE NIHOUANEN, PRAVE.

- MAITRES DE CONFERENCES

Madame BRUGERE, Messieurs FRANCK, GEVREY, KECK, RICHARD.

- MAITRE-ASSISTANT AGREE

Monsieur LEGEAY

- MAITRES-ASSISTANTS

Mesdames CHAUVE, RACHAIL, Mademoiselle COURSAT, Messieurs CHOMEL, DEMONT, DENOIX, EUZEBY, FAU, GARNIER, JAUSSAUD.

- ASSISTANTS

Mesdames GRANCHER, PEPIN, Mademoiselle MARTIN, Messieurs BOUVIER, DELTOUR, DROMIGNY, DUCLOS, DULAC, GRANCHER, GUERIN, NGO TAN, PEPIN, THIEBAULT, THIN.

Examineurs de la thèse :

Président	: Monsieur le Professeur VINCENT, de la Faculté de Médecine
Premier Assesseur	: Monsieur le Professeur CHANTEGRELET, de l'Ecole Nationale Vétérinaire
Deuxième Assesseur	: Monsieur le Professeur DELATOUR, de l'Ecole Nationale Vétérinaire

A ma femme,

A mes fils,

A mes parents,

en témoignage de toute mon affection et de ma reconnaissance
aux efforts qu'ils ont consentis au cours de mes études.

A ma famille,

A Claude et Michèle,

A Monsieur le Professeur VINCENT,

qui nous a fait le grand honneur de présider notre jury
de thèse.

Qu'il veuille bien trouver ici l'expression de notre plus
profonde gratitude.

A Monsieur le Professeur CHANTEGRELET,

qui a orienté et suivi notre travail, nous a toujours reçu avec bienveillance et nous a fait bénéficier de ses conseils et de ses critiques.

Hommages respectueux.

A Monsieur le Professeur DELATOUR,

qui nous a fait l'honneur de faire partie de notre jury.

Sincères remerciements.

A Monsieur QUIBLIER, Président Directeur Général du C.I.B.E.V.I.A.L.,
qui nous a toujours reçu avec bienveillance et dont les précieux
conseils nous ont aidé à réaliser ce travail.
Sincères remerciements.

A Monsieur FRANCHET, Directeur du C.I.B.E.V.I.A.L.,
pour son aimable concours. Remerciements.

A Monsieur LATOUR, Président Directeur Général de l'ALPAVE,
sincères remerciements.

A Monsieur OLLEON, Vétérinaire Inspecteur du C.I.B.E.V.I.A.L.,
pour sa précieuse collaboration. Remerciements.

A Messieurs BALOUARD et TRIOLLET,
pour leur collaboration. Remerciements.

A l'ensemble du personnel du C.I.B.E.V.I.A.L.

L'Université Claude Bernard (Médecine-Pharmacie) de Lyon et l'Ecole Nationale Vétérinaire de Lyon déclarent que les opinions émises dans les dissertations qui leur sont présentées doivent être considérées comme propres à leurs auteurs et qu'elles n'entendent leur donner ni approbation ni improbation.

LE COMPLEXE INTERNATIONAL DU BETAIL ET DES VIANDES

DE LYON - COREAS

(C.I.B.E.V.I.A.L.)

Etude technique

INTRODUCTION

La cité de Lyon a toujours été par sa situation géographique un grand carrefour de circulation et par suite un grand pôle d'attraction pour le commerce en général et pour le commerce du bétail et des viandes en particulier.

L'abattoir de Lyon "La Mouche", créé en 1907, répondait à l'époque aux besoins de la collectivité et des professionnels.

Depuis une vingtaine d'années, les installations de La Mouche, du fait de leur structure, étaient inadaptées aux besoins des professionnels. Ainsi, les dimensions du marché aux bestiaux, qui lui confèrent aujourd'hui encore son prestige, étaient beaucoup trop importantes, nécessitant un entretien très coûteux alors qu'il n'était utilisé qu'une demi-journée par semaine.

Les installations d'abattage étaient conçues pour une activité artisanale, à poste fixe, rendant difficile le respect des règles d'hygiène dès lors que l'on tendait à augmenter les cadences d'abattage.

Il faut signaler enfin l'insuffisance des installations frigorifiques de La Mouche et les risques hygiéniques corrélatifs.

A la suite de ce constat, une alternative se présentait, soit une modernisation des anciennes installations, soit la création d'un nouveau centre marché vif-abattoir.

Ce fut la seconde solution qui fut choisie et qui aboutit à la réalisation du Complexe International du Bétail et des Viandes de Lyon : le C.I.B.E.V.I.A.L.

C'est l'étude technique de ce complexe que nous nous proposons de réaliser après une première partie rappelant les caractéristiques des abattoirs et définissant les principes qui conduisirent à la création du C.I.B.E.V.I.

Dans une deuxième partie, nous traiterons de la conception de ce complexe bétail et viandes.

Dans une troisième partie, nous envisagerons l'implantation et le plan de masse, ce qui nous permettra de distinguer les différents secteurs et de mettre en place les circulations à l'intérieur du complexe.

La quatrième partie, la plus importante, sera consacrée à l'étude des installations et des équipements.

Enfin, nous examinerons la conformité de cette réalisation originale aux règlements et nous nous permettrons de faire quelques observations et propositions.

Première partie

LES ABATTOIRS ET LE C.I.B.E.V.I.A.L.

- 00000 -

I - LES ABATTOIRS ET LE C.I.B.E.V.I.A.L.

A - Les abattoirs

1° / Définition

Ce sont des établissements ayant pour but initial et principal de réaliser les opérations d'abattage-habillage en vue de transformer les animaux sur pieds en carcasses et cinquièmes quartiers. Ils sont soit publics, soit privés. Dans ce dernier cas, ils appartiennent soit à une personne physique, soit à une personne morale (coopérative, S.I.C.A.).

En règle générale, les établissements d'abattage doivent être inscrits au plan national d'équipement en abattoirs mis en place par le Ministère de l'Agriculture.

Nous nous intéresserons plus spécialement aux abattoirs publics puisque le C.I.B.E.V.I.A.L. en est un.

2° / Les abattoirs publics

Ces abattoirs appartiennent à des collectivités locales (communes) ou groupements de collectivités locales (syndicats intercommunaux, communautés urbaines, districts urbains).

Généralement, les installations et matériels d'un abattoir public doivent être utilisées par un exploitant unique, à savoir soit une régie dotée de l'autonomie financière ou de la personnalité civile, soit un fermier ou un concessionnaire (personne physique ou plus souvent morale). Cette exploitation doit s'effectuer dans les conditions fixées par les règlements sanitaires, le règlement intérieur et les cahiers des charges d'affermage ou de concession.

Nous reproduisons ci-après les textes réglementaires se rapportant aux abattoirs publics, donnant le détail des conditions d'exploitation de ces établissements.

Extrait du Journal Officiel du 12 Juillet 1967

MINISTERE DE L'AGRICULTURE

Décret n° 67-554 du 10 Juillet 1967 fixant les conditions d'application de l'article 6 de la loi n° 65-543 du 8 Juillet 1965 relatif à l'exploitation des abattoirs publics.

Le Premier Ministre,

Sur le rapport du Ministre de l'Agriculture, du Ministre de l'Intérieur et du Ministre de l'Economie et des Finances,

Vu le code d'administration communale,

Vu la loi n° 65-543 du 8 Juillet 1965 relative aux conditions nécessaires à la modernisation du marché de la viande, et notamment ses articles 6, 8 et 9,

Vu l'avis de l'interprofession,

Décrète :

Article 1er

L'exploitation d'un abattoir public inscrit au Plan d'Equipement est, sauf dérogation prévue au titre II du présent décret, assurée par un exploitant unique. Elle est assurée soit par une régie dotée de l'autonomie financière ou de la personnalité civile, soit par un fermier ou un concessionnaire dans les conditions fixées par les règlements sanitaires, le règlement intérieur et, le cas échéant, les cahiers des charges d'affermage ou de concession.

TITRE 1er

Prestations assurées par l'exploitant unique de l'abattoir.

Article 2

L'exploitant unique est tenu d'assurer les prestations suivantes :

1. La réception, la mise en stabulation et l'entretien des animaux de boucherie et de charcuterie introduits dans l'établissement en vue de l'abattage ainsi que la fourniture de l'eau, des litières et, s'il y a lieu, des fourrages, l'enlèvement et l'évacuation des fumiers et déjections ;

2. Le nettoyage, le lavage et la désinfection des véhicules utilisés pour les transports des animaux ;

3. Le transfert des animaux des lieux de stabulation jusqu'aux locaux d'abattage ;

4. L'abattage des animaux comprenant l'étourdissement et la saignée, la dépouille, l'éviscération, l'habillage et, pour les porcs, au lieu et place de la dépouille, l'échaudage, l'épilage, le brûlage et le grattage ;
5. Pour les animaux qui le nécessitent, la fente en demis ainsi que le douchage des carcasses et le premier lavage des réservoirs gastriques ;
6. Le ressuage sous régime de froid des carcasses et abats rouges des animaux abattus, le pesage ainsi que les opérations de manutention jusqu'à leur enlèvement ou la mise en entrepôts frigorifiques de conservation ;
7. Le prélèvement et le transfert des abats, des suifs et des graisses vers les locaux de traitement, stockage ou expédition situés dans l'enceinte de l'établissement ;
8. Le premier traitement des abats ;
9. Le transfert des cuirs et peaux vers les locaux de préstockage et leur conservation jusqu'à l'enlèvement ;
10. S'il y a lieu, le transfert des viandes, abats, issues et sous-produits de l'abattage vers les locaux de consigne ou de saisie ;
11. La dénaturation des viandes, abats et issues saisis en vue de leur mise à disposition de l'équarrissage ou de leur livraison pour la nourriture des animaux ;
12. Les soins généraux de propreté et la désinfection périodique des locaux, cours, passages, emplacements compris dans l'enceinte de l'établissement.

Article 3

Lorsque les équipements de l'abattoir le permettent, après avis de la commission consultative prévue à l'article 10 du présent décret, l'exploitant unique est tenu d'assurer :

A - Pour tous les usagers :

13. Le bon fonctionnement de la station de traitement des eaux résiduaires et, le cas échéant, la récupération des déchets correspondants ; la collecte du sang à usage industriel ;

14. Le prélèvement des glandes et organes destinés à l'usage pharmaceutique.

B - Pour tous les usagers qui le demandent :

15. Le prélèvement et la collecte du sang à usage alimentaire ;

16. La mise en quartier, le désossage, la coupe et la découpe, le conditionnement, l'emballage des viandes et des abats, et, en général toutes opérations annexes des opérations énumérées à l'article 2 et au présent article.

Article 4

Pour le compte des usagers ou de leurs groupements, l'exploitant unique pourra assurer les services nécessaires à la mise en vente des produits d'abattage non individualisés. La commission visée à l'article 10 du présent décret détermine la liste de ces produits.

Article 5

Les services rendus énumérés aux articles 2, 3 et 4 ci-dessus sont couverts par des redevances perçues par l'exploitant unique selon des tarifs fixés par le propriétaire de l'abattoir. Dans le cas d'une exploitation par affermage ou concession, les tarifs et les modalités de leur révision sont inclus au cahier des charges.

Article 6

Avec l'accord préalable du propriétaire, l'exploitant unique peut, sous sa propre responsabilité, faire appel à des entreprises spécialisées prestataires de services, chacune étant chargée de l'une ou de plusieurs des opérations suivantes :

Le traitement du sang ;

Le premier traitement des abats ;

Le prélèvement des glandes et organes destinés à l'usage pharmaceutique ;

Le pré-stockage et la conservation des suifs ;

Le désossage, la coupe et la découpe, le conditionnement et l'emballage des viandes et des abats ;

Le pré-stockage et la conservation des cuirs et peaux jusqu'à enlèvement ;

Les soins généraux de propreté et la désinfection des locaux, cours, passages, emplacements compris dans l'enceinte de l'abattoir.

TITRE 2

Dérogation à la règle de l'exploitant unique.

Article 7

Lorsque des situations techniques, économiques ou géographiques particulières le justifient, les opérations visées à l'article 1er ci-dessus peuvent, par dérogation à la règle de l'exploitant unique, être confiées :

Soit aux usagers ;

Soit à plusieurs exploitants spécialisés ; dans ce dernier cas, un seul de ces exploitants sera responsable des services communs.

Article 8

Les demandes de dérogation à la règle de l'exploitant unique visée à l'article 7 ci-dessus sont présentées au préfet par la collectivité intéressée.

Celui-ci consulte les organisations professionnelles et instruit les demandes.

Article 9

La dérogation est accordée par arrêté du Ministre de l'Agriculture.

TITRE III

Représentation des professionnels auprès de l'exploitant unique.

Article 10

Dans chaque abattoir il est créé une commission consultative de sept à vingt membres désignés par le propriétaire de l'abattoir sur proposition des organisations professionnelles d'usagers et de producteurs, représentées au niveau du département.

La nomination de ses membres est soumise à l'agrément du préfet.

La commission désigne un président dans son sein.

Le représentant du propriétaire de l'abattoir, l'exploitant unique, l'ingénieur en chef, directeur départemental de l'agriculture, le directeur des services vétérinaires départementaux, le directeur départemental du commerce intérieur et des prix et le vétérinaire inspecteur d'Etat en fonctions dans l'abattoir participent aux réunions.

En outre, sur convocation du propriétaire de l'abattoir ou du préfet, toute personne dont la présence serait jugée nécessaire peut être invitée à s'associer aux travaux de la commission en raison de son expérience ou de sa compétence.

La commission se réunit en principe au moins une fois par trimestre sur convocation de son président. Le président doit en outre la réunir à la demande soit du propriétaire, soit de l'exploitant, soit de la majorité de ses membres. Elle examine les propositions de l'exploitant, les demandes des usagers, les réclamations de toute origine relatives au fonctionnement de l'établissement et donne son avis au propriétaire de l'abattoir.

Article 11

Le Ministre de l'Agriculture, le Ministre de l'Intérieur et le Ministre de l'Economie et des Finances sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret.

Extrait du Journal Officiel du 18 Juillet 1970

Décret n° 70-636 du 2 Juillet 1970 portant approbation d'un cahier des charges type pour l'exploitation par affermage d'un abattoir public.

Le Premier Ministre,

Sur le rapport du Ministre de l'Intérieur, du Ministre de l'Economie et des Finances et du Ministre de l'Agriculture,

Vu l'ordonnance n° 45-290 du 24 Février 1945 portant création d'un conseil national des services publics départementaux et communaux ;
Vu le code de l'administration communale, et notamment ses articles 342 et suivants ;

Vu la loi n° 65-543 du 8 Juillet 1965 relative aux conditions nécessaires à la modernisation du marché de la viande, et notamment son article 6 ;

Vu le décret n° 67-554 du 10 Juillet 1967 relatif à l'exploitation des abattoirs publics ;

Vu l'avis du conseil national des services publics départementaux et communaux en date des 1er et 14 Décembre 1965, 27 Janvier et 4 Février 1966 et 20 Septembre 1967 ;

Le Conseil d'Etat (section de l'Intérieur) entendu,

Décrète :

Article 1er

Est approuvé le cahier des charges type annexé au présent décret, relatif à l'exploitation par affermage d'un abattoir public, propriété d'une collectivité locale ou d'un groupement de collectivités locales.

Article 2

Les contrats de fermage actuellement en vigueur devront être modifiés dans le délai d'un an à compter de la publication du présent décret.

Article 3

Le Ministre de l'Intérieur, le Ministre de l'Economie et des Finances, le Ministre de l'Agriculture, le Secrétaire d'Etat auprès du Ministre de l'Intérieur et le Secrétaire d'Etat à l'Economie et aux Finances sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret.

CAHIER DES CHARGES TYPE POUR L'EXPLOITATION UNIQUE

PAR AFFERMAGE D'UN ABATTOIR PUBLIC

Section I

Objet de l'affermage

Article 1er

Le présent affermage a pour objet l'exploitation de l'abattoir et de ses annexes, y compris la partie des frigorifiques destinés au ressuage par réfrigération de toute partie des animaux propres à la consommation humaine, et la station de traitement des eaux résiduaires, l'ensemble des locaux et installations affermés étant défini à l'article 7.

L'exploitation comprend l'abattage des animaux et l'exécution d'un certain nombre de prestations définies aux articles 2 et 3 ci-dessous pour le compte des propriétaires des animaux ou des produits résultant de l'abattage et pour le compte de leurs mandataires. Ces opérations s'exécutent dans les conditions fixées par le règlement intérieur et les règlements sanitaires et fiscaux en vigueur et en application des dispositions du présent cahier des charges.

Article 2

L'exploitation comprend à titre obligatoire :

A - Les opérations suivantes :

La réception, la mise en stabulation et l'entretien des animaux de boucherie et de charcuterie introduits dans l'établissement en vue de l'abattage, ainsi que la fourniture de l'eau, des litières et, s'il y a lieu, des fourrages, l'enlèvement et l'évacuation des fumiers et déjections ;

Le nettoyage, le lavage et la désinfection des véhicules utilisés pour le transport des animaux ;

Le transfert des animaux des lieux de stabulation jusqu'aux locaux d'abattage ;

L'abattage des animaux comprenant l'étourdissement et la saignée, la dépouille, l'éviscération, l'habillage, et, pour les porcs, au lieu et place de la dépouille, l'échaudage, l'épilage, le brûlage et le grattage ;

La fente en demi pour les animaux qui le nécessitent, le douchage des carcasses et le premier lavage des réservoirs gastriques ;

Le ressuage par réfrigération de toute partie des animaux propres à la consommation humaine, le pesage ainsi que les opérations de manutention jusqu'à enlèvement ou la mise en entrepôts frigorifiques de conservation ;

Le prélèvement et le transfert des abats, des suifs et des graisses vers les locaux de traitement, stockage ou expédition situés dans l'enceinte de l'établissement ;

Les premiers traitements définis à l'annexe A ;

Le transfert vers les locaux de pré-stockage des cuirs et peaux verts et leur conservation jusqu'à enlèvement ;

S'il y a lieu le transfert des viandes et sous-produits de l'abattage vers les locaux de consigne ou de saisie ;
La dénaturation des viandes et sous-produits saisis, en vue de leur mise à disposition de l'équarrissage, ou de leur livraison pour la nourriture des animaux ;
Les soins généraux de propreté et la désinfection périodique des locaux, cours, passages, emplacements compris dans l'enceinte de ces établissements.

B - Après avis de la commission consultative visée à l'article 10 du décret n° 67-554 du 10 Juillet 1967 relatif à l'exploitation des abattoirs publics (1) :

La récupération des déchets ;
La collecte du sang à usage industriel ;
Le prélèvement des glandes et organes destinés à l'usage pharmaceutique.

Article 3

Après avis de la commission consultative mentionnée ci-dessus, l'exploitant assurera pour les usagers qui le demandent les opérations suivantes (1) :

Le prélèvement et la collecte du sang à usage alimentaire ;
La mise en quartier, le désossage, la coupe, la découpe, le conditionnement, l'emballage ;
Les services nécessaires à la mise en vente des produits d'abattage non individualisés ci-après définis (2) ;
L'échaudage, le grattage, le lavage des estomacs de ruminants (3) ;
L'échaudage et le lavage des fraises de veau (3).

Les opérations annexes suivantes :

Article 4

Le fermier peut, sous sa propre responsabilité, faire appel à des entreprises spécialisées prestataires de services désignées après accord du propriétaire pour effectuer une ou plusieurs des opérations suivantes (4) :

toutes opérations habituellement effectuées au coche, en triperie et boyauderie de l'établissement, sur les éléments anatomiques, tels que estomacs, intestins, vessies, mamelles, têtes, pieds, à l'exclusion de celles exigées ou autorisées en salle d'abattage.

Le traitement du sang à usage industriel y compris, le cas échéant, les opérations du premier traitement de ce produit.

Prélèvement des glandes et organes destinés à l'usage pharmaceutique.

Pré-stockage et conservation des suifs.

Désossage, coupe, découpe, conditionnement et emballage de toutes parties anatomiques.

Pré-stockage et conservation des cuirs et peaux verts jusqu'à enlèvement. Soins généraux de propreté, désinfection des locaux, cours, passages et emplacements compris dans l'enceinte de l'abattoir.

- (1) Ces dispositions ne seront insérées que si les équipements de l'abattoir le permettent.
- (2) Chaque contrat donnera les définitions des services nécessaires.
- (3) Ces opérations sont obligatoirement réalisées, compte tenu des prescriptions sanitaires, pour tous les produits sortant de l'abattoir pour être livrés à la consommation.
- (4) Compte tenu de la nature des opérations recouvertes par le texte sur la taxe d'usage, il y a lieu de faire une distinction entre l'affectation des locaux. Les redevances prévues à l'article 21 ci-après feront référence à la catégorie à laquelle appartiennent les locaux.

Section II

Description de l'établissement - Modifications

Améliorations - Extensions

Article 5

L'établissement affermé comprend les immeubles, équipements, outillages, installations, compris ou non dans l'enceinte de l'abattoir, se décomposant comme suit (1) :

A - Installations destinées à l'exécution des opérations prévues à titre obligatoire par l'article 2 du décret susvisé du 10 Juillet 1967 (2).

B - Autres installations (2).

Article 6

Un procès verbal établi contradictoirement (dans les conditions prévues à l'article 7 ci-après) constatera la prise en charge de l'établissement par le fermier. Il y sera annexé un état des lieux ainsi qu'un inventaire du matériel établis tous deux contradictoirement. L'état des lieux comprendra tous les plans et dessins de détail, toutes les notices descriptives ou de fonctionnement concernant les bâtiments, les installations, notamment celles d'eau, d'électricité, de gaz, de froid ainsi que les canalisations, principalement celles des eaux résiduaires et la station d'épuration. L'inventaire comporte un relevé détaillé des équipements, de l'outillage, des pièces de rechange, des matières et ingrédients divers.

- (1) Compte tenu de la nature des opérations recouvertes par le texte sur la taxe d'usage, il y a lieu de faire une distinction entre l'affectation des locaux. Les redevances prévues à l'article 21 ci-après feront référence à la catégorie à laquelle appartiennent les locaux.
- (2) Description sommaire.

Article 7

Il sera procédé chaque année le ... à la vérification contradictoire des éléments de l'établissement affermé tels qu'ils sont définis dans le procès-verbal de prise en charge. A cette occasion il sera procédé à des essais de matériel. Il sera établi un procès-verbal de ces opérations faisant mention des modifications apportées à l'état des lieux, à l'inventaire, ainsi que des résultats des essais effectués.

Article 8

Le fermier ne peut procéder à des modifications ou extensions dans les locaux, installations et matériels qu'avec l'accord préalable du propriétaire qui en contrôle l'exécution. Cet accord précise les conditions de rachat à l'expiration de l'affermage.

Si des travaux ou des modifications sont réalisés sans l'accord du propriétaire, ce dernier se réserve le droit d'exiger la remise en état antérieur dans les plus brefs délais aux frais du fermier.

Les modifications ou extensions apportées aux locaux, installations et matériels sur l'initiative du propriétaire sont exécutées à ses frais et sous sa responsabilité ; les dispositions à prendre pour leur exécution doivent être arrêtées d'un commun accord entre le propriétaire et le fermier.

Section III

Conditions d'exploitation

Article 9

Le fermier est tenu à l'égard des usagers, en contrepartie des redevances et droits fixés par le propriétaire de l'abattoir, d'assurer les services et fournitures prévus en application des articles 2 et 3 ci-dessus. Il est responsable de la bonne exécution et de celles effectuées par les prestataires de services.

Il est responsable en outre, dans les conditions de droit commun, des activités de son personnel et de la sécurité du travail dans l'enceinte de l'abattoir et de ses annexes, ainsi que de l'utilisation régulière des locaux, matériels et équipements mis à sa disposition et qu'il est chargé d'exploiter.

Article 10

La commission consultative créée et fonctionnant suivant les dispositions de l'article 10 du décret du 10 Juillet 1967 assure la représentation des usagers. Elle étudie leurs demandes et les propositions du fermier. Le propriétaire de l'abattoir et le fermier éventuellement accompagné des prestataires de services visés à l'article 4 ci-dessus assistent aux séances de ladite commission. Le fermier ne pourra s'opposer à ce que toute personne jugée nécessaire puisse être invitée à s'associer aux travaux de la commission dans les conditions définies à l'article susmentionné.

Article 11

Le fermier exploite l'ensemble de l'établissement affermé à ses risques et périls. Il prend toutes mesures de sécurité, notamment dans les étables et salles d'abattage.

Il laisse en tout temps libre accès dans l'intégralité des locaux en dehors des autorités de police aux représentants du propriétaire, au président de la commission consultative de l'abattoir et aux fonctionnaires chargés du contrôle.

Il est tenu d'observer les dispositions réglementaires, notamment les réglementations sanitaires applicables dans l'établissement et qu'il déclare bien connaître, et de supporter toutes les charges et obligations résultant de la réglementation en vigueur, et notamment du règlement d'administration publique prévu à l'article 6 de la loi susvisée du 8 Juillet 1965.

Article 12

Le fermier est tenu d'avoir un personnel suffisant et qualifié, chargé de réaliser toutes les opérations lui incombant en application du présent règlement.

Outre ces opérations, ce personnel est notamment chargé :

Du gardiennage ;

Du pesage ;

De la comptabilité et de la caisse.

Le personnel du service de gardiennage est chargé du contrôle de l'entrée et de la sortie des personnes, des véhicules, des animaux, des viandes, abats ou sous-produits.

Le pesage est assuré par un ou plusieurs peseurs assermentés. Les peseurs sont désignés par le propriétaire sur proposition de l'exploitant et agréés par arrêté préfectoral. Les peseurs informent quotidiennement le caissier comptable des opérations de pesage qu'ils ont effectuées.

Le caissier comptable est désigné sur proposition de l'exploitant par le propriétaire et agréé par le préfet par arrêté préfectoral. Il est chargé de procéder au recouvrement de la taxe d'usage, de la taxe de visite et de poinçonnage et des redevances applicables aux usagers de l'abattoir et de ses annexes.

Il tient les registres et documents comptables, notamment un journal permettant d'établir en même temps la quittance et le bordereau de versement. Toutefois, le personnel visé au présent article peut être chargé de tâches accessoires, sous réserve qu'elles ne nuisent pas à la bonne exécution de ses tâches normales.

Article 13

Un tour de garde doit être établi parmi le personnel chargé des abattages afin que soient assurés en tout temps le bon entretien des animaux en stabulation et les abattages d'extrême urgence et que soit avisé le service vétérinaire d'inspection de tout accident ou signe manifeste de maladie constaté sur un animal.

Article 14

Le fermier doit prendre toutes mesures pour assurer la continuité de l'exploitation à l'expiration de la convention survenant soit par l'avènement de son terme, soit pour cause de déchéance ainsi que dans les cas où les effets de la convention sont suspendus. A cette fin, les contrats souscrits par le fermier pour le fonctionnement de l'établissement doivent prévoir la substitution du propriétaire. Ces contrats sont soumis à l'agrément du propriétaire.

Article 15

Le fermier s'engage avant la prise en charge de l'établissement à souscrire des assurances pour les animaux, les viandes, produits et marchandises qu'il détiendra ou entreprendra, ainsi que pour couvrir sa responsabilité et à assurer au profit du propriétaire les immeubles et le matériel qui lui sont affermés. Les conditions des polices et des compagnies sont agréées par le propriétaire auquel il est remis une copie de la (ou des) police(s) souscrite(s). Le fermier présentera au propriétaire la (ou les) première(s) quittance(s) le jour de la prise en charge et devra présenter les suivantes à toute demande.

Section IV

Usage, entretien et renouvellement

Article 16

Le fermier doit apporter tous les soins d'un bon père de famille dans l'usage des bâtiments, l'emploi du matériel, des appareils et des instruments faisant partie de l'établissement affermé et maintenir l'ensemble en bon état de fonctionnement.

Il doit maintenir l'établissement en parfait état d'hygiène, et notamment assurer les soins généraux de propreté et les désinfections dans les conditions déterminées par la réglementation en vigueur. D'une façon générale, le fermier doit se conformer aux dispositions légales et réglementaires concernant l'hygiène publique et la salubrité des viandes et abats.

Article 17

Le fermier s'engage à maintenir en bon état de fonctionnement et à entretenir durant toute la durée du contrat les immobilisations de toute nature qui sont mises à sa disposition par le propriétaire.

Il entretient également et renouvelle les lots de pièces de rechange et ingrédients ainsi que l'outillage et le matériel annexe inventoriés au moment de la prise de possession.

Il doit la réparation de toutes détériorations aux bâtiments, installations, équipements ou matériels, stocks de pièces de rechange, de matières et ingrédients survenues soit en dehors du fonctionnement normal de l'établissement, soit du fait de son représentant ou de son personnel, sauf lorsque ces détériorations sont survenues par cas de force majeure. Seules restent à la charge du propriétaire les opérations de gros entretien ainsi que le remplacement des réseaux de manutention fixes, à l'exclusion des aiguillages et le remplacement des voies ferrées de raccordement.

Article 18

Dans le cas où le fermier n'exécute pas les travaux d'entretien, de réparation ou de renouvellement dans les conditions prévues à l'article 17 ci-dessus, le propriétaire le met en demeure d'y procéder dans un délai de quinze jours, sauf prescription particulière. Au cas où cette mise en demeure n'est pas suivie d'effet, le propriétaire peut y pourvoir par un entrepreneur ou un fournisseur de son choix aux frais du fermier.

Article 19

Au cas de dégradation des installations, le fermier est tenu d'exécuter les réparations ou remplacements nécessaires. Si les dégradations proviennent d'un cas de force majeure, le fermier sera exonéré des frais de remise en état qui seront supportés par le propriétaire, à condition que le fermier ait invité ce dernier à reconnaître contradictoirement les dégradations, dans les quarante huit heures de la constatation de celles-ci.

Section V

Dispositions financières

Article 20

Le fermier assume en totalité les charges d'exploitation de l'abattoir entraînées notamment par l'exécution des opérations visées aux articles 2, 3, 16 et 17 du présent cahier des charges.

Il fait son affaire de la fourniture de froid dans tous les locaux qui le nécessitent, en particulier les locaux de consigne et de saisie.

Il supporte la charge de tous les impôts, contributions et taxes de toute nature, présents et futurs auxquels donne lieu l'établissement affermé.

Une provision pour travaux d'entretien et de renouvellement égale au moins à 1,5 % du montant de la valeur assurée ci-dessus sera constituée pour chaque exercice. Le fermier devra en justifier l'utilisation auprès du propriétaire (1).

- (1) Dans le cas d'un abattoir neuf, il pourra être précisé que pendant les trois premières années de l'affermage le montant de cette provision sera limité à ...

Article 21

Le fermier verse à la fin de chaque trimestre au propriétaire un loyer (2).

Article 22

Le fermier perçoit gratuitement auprès des usagers pour le compte du propriétaire la taxe d'usage instituée par la loi n° 66-948 du 22 Décembre 1966 (article 36) ainsi que la taxe de visite et de poinçonnage.

Il les conserve en dépôt et verse à la caisse du comptable du propriétaire au plus tard le 10 de chaque mois le montant des taxes exigibles durant le mois écoulé.

Le propriétaire et le comptable auront le droit de contrôler le produit de la taxe d'usage et de la taxe de visite et de poinçonnage en se faisant présenter dans les bureaux du fermier les registres de quittances, les bordereaux d'encaissement et, d'une manière générale, tous documents.

Article 23

Le fermier perçoit en outre auprès des usagers les redevances prévues par l'article 9 de la loi n° 65-543 du 8 Juillet 1965 et la réglementation en vigueur.

Article 24

Le tarif de ces redevances est fixé par le propriétaire et annexé à la convention. Il peut être l'objet d'une révision soit à l'initiative du propriétaire après consultation du fermier, soit sur demande motivée du fermier ou de la commission consultative.

Article 25

En cas de retard dans les versements prévus aux articles 18, 21 et 22, les sommes correspondantes portent intérêt de plein droit au taux légal en vigueur le jour de l'échéance non payée, sans qu'il soit nécessaire de procéder à une mise en demeure quelconque et quelle que soit la cause du retard.

Article 26

Pour garantir l'exécution de la convention, le fermier verse à la caisse du comptable du propriétaire, dans un délai de un mois, à compter de la date de ladite convention, une caution de ... versée en numéraire ou en rentes sur l'Etat, en obligations garanties par l'Etat ou en bon du Trésor dans les mêmes conditions que celles prévues par les lois et règlements pour les cautionnements en matière de travaux publics.

(2) Somme fixe, pourcentage du chiffre d'affaires ou combinaison des deux.

Cette caution est conservée jusqu'à l'expiration de la convention. Sur la caution, sont prélevées les dépenses faites par le propriétaire aux frais du fermier. Toutes les fois qu'une somme quelconque a été prélevée sur la caution, le fermier doit compléter cette dernière dans le délai de trente jours à dater de la mise en demeure qui lui est adressée à cet effet.

Le fermier a la possibilité de substituer à la garantie prévue par le présent article une caution de même importance que celle décrite ci-dessus, présentée par une société habilitée et acceptée par le propriétaire (sociétés de cautionnement, banques, etc ...).

Article 27

Dans le cadre d'un plan comptable particulier agréé par l'administration, le fermier devra tenir sa comptabilité de façon à faire apparaître distinctement l'ensemble des opérations, objet de la présente convention. Il présentera au propriétaire et à son comptable avant le 15 Mai de chaque année les comptes de ses opérations (bilans, compte d'exploitation, compte de profits et pertes) arrêtés au 31 Décembre de l'année précédente.

Section VI

Contrôle - Contestation

Durée du contrat - Reconduction - Dispositions diverses

Article 28

Les contrôles financiers s'exercent conformément aux dispositions des articles 378 et suivants du code d'administration communale.

Article 29

Le fermier sera tenu de remettre chaque année au propriétaire un compte-rendu de son exploitation.

Ses agents auront libre accès aux bâtiments dépendant de l'exploitation et pourront prendre connaissance de tous documents techniques ou comptables nécessaires à la mission dont ils ont la charge.

Le contrôle de ces documents ainsi que celui du fonctionnement technique de l'établissement sera assuré par des agents dûment accrédités par le propriétaire.

A titre de participation à ce contrôle, le fermier versera à la commune ... % des sommes qu'il aura encaissées, déduction faite des produits de la taxe d'usage et de la taxe de visite et de poinçonnage.

Article 30

Il est interdit au fermier de céder en tout ou partie, directement ou indirectement, l'exploitation dont il a la charge ou de faire apport de l'affermage à une société sans une autorisation préalable du propriétaire qui en fixe les conditions.

Si un cas de force majeure met le fermier dans l'impossibilité d'assurer l'exploitation de l'établissement, il doit désigner un remplaçant, mais il conserve la responsabilité.

Le remplaçant doit être agréé par le propriétaire. L'acte d'agrément précise la durée du remplacement.

Article 31

Chacune des parties signataires de la convention s'interdit pendant sa durée de participer sous quelque forme que ce soit, sur le territoire compris dans le périmètre d'action de l'abattoir public de ... fixé par arrêté préfectoral, soit à la réalisation ou à l'extension, soit même au fonctionnement d'un établissement dont l'activité peut concurrencer l'exploitation, objet du présent affermage.

Article 32

Un an au moins avant la date d'expiration de la convention, les deux parties doivent se faire mutuellement savoir si elles désirent ou non la reconduire. Dans le cas d'un accord pour la reconduction, un avenant, qui en précise notamment la durée, est signé par les deux parties, au plus tard six mois avant l'expiration de la convention d'affermage. Pendant le dernier semestre d'application de la convention, si le fermier ne doit pas continuer à exploiter l'abattoir, il est tenu de laisser accès au nouvel exploitant et de lui fournir tous renseignements nécessaires pour la bonne marche de l'établissement, afin d'assurer la continuité du fonctionnement.

Article 33

A la date d'expiration de l'affermage, ou en cas de déchéance, le fermier doit remettre au propriétaire l'établissement en bon état de marche compte tenu des améliorations ou extensions réalisées et lui versera le solde du compte "provisions" constitué en application de l'article 20 ci-dessus.

Article 34

Le fermier encourra la déchéance de plein droit dans les hypothèses suivantes :

Défaut de versement à la caisse du comptable du propriétaire cinq jours après mise en demeure faite par le propriétaire après expiration des délais visés à l'article 22 de la taxe d'usage ainsi que de la taxe de visite et de poinçonnage ;

Défaut de paiement d'un terme à son échéance et trente jours après simple commandement à payer resté infructueux, à moins d'une prorogation de délai demandée par le fermier avant l'échéance et acceptée par le propriétaire ;

Mauvaise exécution des opérations lui incombant ;
Abandon de l'exploitation avant la fin de la convention et sans qu'il puisse être fait état d'une raison de force majeure ;
Remplacement du fermier au-delà de la durée d'empêchement telle qu'elle est fixée par l'article 30 ci-dessus.

Aucune indemnité ne sera due au fermier par le propriétaire. Celui-ci pourra faire prendre toutes mesures de sécurité et assurer l'exploitation par une personne de son choix aux frais, risques et périls du fermier pendant la durée maximum d'une année.

Le fermier encourra également la déchéance de plein droit sans indemnité dans les hypothèses suivantes :

En cas de liquidation des biens, sauf si le propriétaire accepte, dans l'éventualité où le syndic aurait été autorisé par le tribunal à continuer l'exploitation, les offres qui peuvent être faites par ledit syndic pour la continuation de l'entreprise ;

En cas de règlement judiciaire, si le fermier n'est pas autorisé à continuer l'exploitation.

Article 35

Toute contestation survenant entre les deux parties au sujet de l'exécution de la présente convention est obligatoirement réglée suivant la procédure ci-après :

Chacune des parties soumet d'abord sa contestation à l'autre par écrit en lui fixant un délai de réponse de quinze jours.

Si aucun accord n'est intervenu, la contestation est soumise soit à un expert unique choisi d'un commun accord entre les parties, soit à deux experts, chaque partie en désignant un. En cas de désaccord, la contestation est soumise à un tiers expert désigné par le président du tribunal administratif.

Si le conflit subsiste, il est porté devant le tribunal administratif de ...

Article 36

Le fermier fait élection de domicile à ... Dans le cas où il ne l'aurait pas fait, toute notification à lui adresser sera valable lorsqu'elle sera faite au secrétariat de la mairie de ... à la préfecture de ...

Article 37

Les droits de timbre et d'enregistrement de la convention et du présent cahier des charges seront supportés par le fermier.

Annexe A

Liste des premiers traitements visés par l'article 2

du présent cahier des charges

Les parties anatomiques des animaux abattus visées par la présente annexe et destinées à la consommation humaine seront enlevées de l'abattoir après avoir subi au moins une préparation qui constitue pour chacune d'elle un premier traitement.

Lors de cette préparation le soufflage de ces éléments anatomiques est interdit.

Sous réserve des prescriptions particulières du service vétérinaire relatives à l'inspection sanitaire et qualitative, le premier traitement de chacun de ces éléments comprend les opérations suivantes :

1° / TETES

- a) Chez les solipèdes : dépouillement, extraction de la langue et de la cervelle, fente.
- b) Chez les bovidés, écornage éventuel :

Gros bovins :

Dépouillement, lavage à l'eau courante des cavités buccales et nasales. Prélèvement, épilage et lavage externe et interne du museau ;
Extraction de la langue et de la cervelle, fente ;

Veaux :

Épilage et lavage externe et interne.

- c) Chez les ovins et caprins : écornage éventuel, dépouillement, lavage externe et interne.
- d) Chez les porcs : épilage, lavage externe et interne.

2° / POUMONS, COEUR, FOIES, RATES, MOELLES EPINIÈRES, QUEUES,
RIS (THYMUS) DES JEUNES ANIMAUX DANS TOUTES LES ESPÈCES

Lavage à l'eau courante froide et égouttage.

Dégraissage (éventuel).

Dépouillement des queues de solipèdes et de ruminants.

3° / PIEDS

Épilage, désérgotage, lavage à l'eau froide courante.

4°/ ESTOMACS, INTESTINS, VESSIES

Dégraissage éventuel, fente éventuelle, vidage, nettoyage.

5°/ MAMELLES

Egouttage et échaudage des mamelles fonctionnelles de bovidés.

6°/ SANG

Le sang doit être recueilli dans des récipients parfaitement propres. Il ne peut être battu à la main mais uniquement à l'aide d'instruments conformes aux exigences de l'hygiène. Il peut être enlevé de l'abattoir en nature ou subir dans l'établissement l'un des traitements suivants :

Défibrination ;
Addition d'un anticoagulant autorisé ;
Centrifugation.

Les opérations concernant les parties anatomiques énumérées ci-dessus, lorsqu'elles sont destinées à la consommation humaine, doivent être complétées par un ressuage sous régime de froid dans les conditions de température et d'hygrométrie prévues par les règlements sanitaires, sauf dans le cas où l'établissement ne serait pas temporairement pourvu des équipements nécessaires jusqu'à l'expiration du délai fixé par l'article 11 de la loi n° 65-543 du 8 Juillet 1965.

Toutefois sont exemptés de ce ressuage les boyaux soumis à l'action du sel aussitôt leur premier traitement suivi ou non d'un calibrage, ainsi que les vessies soumises à dessiccation.

3°/ Le Complexe International du Bétail et des Viandes
de Lyon (C.I.B.E.V.I.A.L.)

Ce complexe est un abattoir public exploité par une société anonyme, la société du C.I.B.E.V.I.A.L.

Cette société anonyme a obtenu la concession pour l'exploitation.

En outre, fait unique, elle a aussi obtenu la concession pour la conception et la construction du complexe. C'est un point très important que nous développerons ultérieurement.

Au 31 Décembre 1979, il existait 628 abattoirs publics, dont 389 inscrits au plan et 144 abattoirs privés dont 98 inscrits au plan.

L'examen des tableaux ci-après permet de constater que l'abattoir de Lyon - Corbas fait partie des 28 abattoirs publics agréés pour l'exportation, réalisant un tonnage supérieur à 15000 tonnes/an.

En 1978, il était au 9ème rang des abattoirs publics avec un total d'abattages de 22579 tonnes de carcasses. En 1979, il est passé à la 7ème place avec 25772 tonnes de carcasses abattues, soit un accroissement de 14 %.

Tonnage des viandes abattues	Abattoirs publics (*)	Abattoirs privés (*)	Totaux	Abattoirs agréés à l'exportation		
				Abattoirs publics	Abattoirs privés	Totaux
+ de 15000 T	28	27	55	28	27	55
15000 T à 10000 T	27	9	36	23	9	32
10000 T à 5000 T	95	21	116	85	20	105
5000 T à 1000 T	207	70	277	112	40	152
- de 1000 T	271	17	288	10	2	12
	628	144	772	258	98	356

(*) agréés ou non à l'exportation.

Répartition par importance des abattoirs ayant eu une activité en 1979

Rapport annuel 1980
Ministère de l'Agriculture
Direction de la Qualité
Service Vétérinaire d'Hygiène Alimentaire
Bureau Viandes-Abattoirs Animaux de Boucherie.

La répartition du tonnage abattu au C.I.B.E.V.I.A.L. est la suivante :

Bovins	76,34 %
Chevaux	3,62 %
Veaux	13,28 %
Ovins	6,68 %
Caprins	0,08 %

Abattage rituel :

Boeufs	7,71 %
Veaux	18,91 %
Ovins	30,00 %.

Abattoirs publics agréés pour l'exportation

dont le tonnage réel atteint ou dépasse 15000 tonnes (1979)

Rapport annuel 1980

Ministère de l'Agriculture

Direction de la Qualité

Service Vétérinaire d'Hygiène Alimentaire

Bureau Viandes-Abattoirs Animaux de Boucherie.

Cuiseaux	37523 T	Villeneuve-sur-Lot	19743 T
Strasbourg	29157 T	Villers Bocage	18901 T
Chambéry	28728 T	Sable-sur-Sarthe	18421 T
Bressuire	28017 T	Nancy	18165 T
Nantes	27969 T	Clermont-Ferrand	18101 T
Vitry-le-François	27614 T	Orléans	17950 T
Lyon	25772 T	Brive	17690 T
Rennes	25354 T	Bordeaux	17521 T
Lille	23178 T	Limoges	17151 T
Alençon	22516 T	Douai	15907 T
Rouen	22408 T	Besançon	15765 T
Parthenay	21010 T	Quimper	15634 T
Cholet	21004 T	Saint-Pol-sur-Ternoise	15632 T
Chateaubriant	20127 T	La Chataigneraie	15373 T

B - La création du C.I.B.E.V.I.A.L.

Comme nous l'avons déjà mentionné, pour porter remède aux insuffisances manifestes de l'abattoir de Lyon "La Mouche", deux solutions se présentaient : soit une rénovation des installations existantes, soit la création d'un nouvel abattoir.

La transformation et la modernisation de "La Mouche" auraient eu un coût aussi élevé que la construction d'un nouvel abattoir et auraient présenté d'importantes difficultés et contraintes du fait du gros oeuvre existant qui ne correspondait pas à la conception actuelle d'un abattoir et qui imposait de lourdes charges d'entretien.

L'abattage des animaux de boucherie et charcuterie représentait 95 % de l'activité de l'abattoir. Actuellement, il n'en constitue plus que 50 %. Les surfaces de stabulation représentaient les 3/4 de la surface totale des bâtiments. Aujourd'hui, elles n'occupent que le quart de la superficie.

En outre, le quartier de La Mouche devenait de plus en plus résidentiel, donc plus sensible aux nuisances de l'abattoir.

Aussi, la création d'un nouvel abattoir fut-elle décidée.

En 1972, la fermeture de l'abattoir de Lyon-La Mouche fut décidée et fixée au 1er Janvier 1976.

Jusqu'alors, c'est la collectivité locale propriétaire du terrain et de l'abattoir public qui décide de la création d'un abattoir, le conçoit, le construit et l'équipe. Ce ne fut pas le cas pour la création et la réalisation de l'abattoir de Lyon-Corbas.

Monsieur Louis PRADEL, Maire de Lyon et Président de la Communauté Urbaine de Lyon (CO.UR.LY.) et Monsieur Marcel QUIBLIER, Président du Syndicat de l'Industrie et des Commerces en Gros des Viandes de Lyon, eurent pour objectif de réaliser au moindre coût un outil parfaitement adapté aux besoins de ses futurs utilisateurs.

Il fut alors convenu entre ces deux responsables que, d'une part, l'ensemble des membres des professions devant travailler dans cet abattoir prendrait en charge la conception, la construction, la gestion et l'exploitation de l'abattoir et que, d'autre part, il ne faudrait pas faire supporter de nouvelles charges aux finances de la collectivité.

Le principe étant admis, il fallait se donner les moyens de le réaliser.

Sous l'impulsion de Monsieur Marcel QUIBLIER, les membres de l'interprofession bétail et viandes se regroupèrent le 26 Juin 1974 dans une société anonyme comprenant :

- le Syndicat de l'Industrie et des Commerces en Gros des Viandes ;
- la Chambre Syndicale des Négociants et Commissionnaires en Bestiaux ;
- le Syndicat de la Boucherie Lyonnaise ;
- le Syndicat de la Triperie en Gros du Rhône ;
- le Comité Interprofessionnel du Bétail et des Viandes du Rhône ;
- la Chambre d'Agriculture de la Région Rhône-Alpes.

Cette société anonyme eut comme buts l'étude, la construction, l'équipement et l'exploitation du complexe Abattoir - Marché de Lyon-Corbas. A l'intérieur de la société du C.I.B.E.V.I.A.L., la représentation de chaque groupe professionnel est proportionnelle à l'importance de son activité au sein du complexe. C'est ainsi que la majorité revient aux abatteurs-commerçants grossistes en viandes.

Pour chaque profession, la représentation du syndicat est majoritaire par rapport à celle de ses membres.

Pour éviter le monopole d'un groupe professionnel, les actions distribuées par la société ne sont pas transférables entre les différentes professions.

Enfin les professions de la production du bétail et de la distribution des viandes et abats, minoritaires, bénéficient d'un droit de veto.

Il faut enfin signaler qu'aucune valeur financière n'est attachée à ces actions et par conséquent aucun dividende ne peut être distribué.

La collaboration entre Monsieur Louis PRADEL, Monsieur Marcel QUIBLIER (Président Directeur Général du C.I.B.E.V.I.A.L.), la Chambre de Commerce de Lyon et les autorités de tutelle (Ministère de l'Agriculture, Ministère de l'Intérieur) a permis la rédaction d'un contrat de concession ainsi que celle d'un cahier des charges qui définissent les accords passés entre la Communauté Urbaine de Lyon (concedant) et la société du C.I.B.E.V.I.A.L. (concessionnaire).

Les clauses essentielles de ce contrat de concession sont les suivantes : La CO.UR.LY met à la disposition de la société C.I.B.E.V.I.A.L. un terrain de 16 hectares dans la zone industrielle de Lyon Sud-Est (Corbas-Vénissieux). Ce terrain reste la propriété de la collectivité publique et fait l'objet d'une location annuelle calculée sur la base de 3 % de sa valeur vénale, soit 287000 Francs par an.

La durée de la concession est de trente ans à compter de la date de mise à disposition du terrain.

Le cahier des charges annexé à la convention précise en huit chapitres les rôles que devra assurer la société C.I.B.E.V.I.A.L. :

le chapitre premier définit l'objet de la concession ;

le chapitre II indique les études qui devront être réalisées ;

le chapitre III vise les travaux ;

le chapitre IV fixe les dispositions particulières suivantes :

- maintien du nouveau marché comme place de cotation,
- étendue du périmètre d'activité de l'abattoir,
- obtention de l'agrément pour l'exportation,
- respect des prescriptions relatives aux marchés d'intérêt national.

Le chapitre V définit les obligations techniques d'exploitation ;

le chapitre VI traite des dispositions financières ;

le chapitre VII fixe la durée du contrat et les modalités de sa déchéance ;

le chapitre VIII précise diverses dispositions (contestations, règlement intérieur).

Les études de marché, préalables à la réalisation du complexe, permirent de définir un programme économique qui privilégiait les coûts de fonctionnement par rapport à l'investissement.

En appréciant les productions actuelles et futures dans un rayon de 100 km autour de Lyon, on se rend compte que cette agglomération n'est pas et ne sera jamais au centre d'une région de forte production d'animaux de boucherie et charcuterie. Aussi les concepteurs ont-ils prévu une capacité d'abattage de 20000 tonnes/an, alors que le Ministère de l'Agriculture demandait de prévoir 35000 tonnes/an (le chiffre atteint à La Mouche au cours des dernières années de son fonctionnement était de 26000 tonnes/an).

Les professionnels ont maintenu la capacité de 20000 tonnes/an, estimant qu'en augmentant la durée d'utilisation journalière des installations, grâce au système d'équipes d'ouvriers successives, il serait possible de faire face à tout besoin d'accroissement de cette capacité.

L'agglomération lyonnaise et le quart Sud-Est de la France constituent la zone essentielle de distribution des viandes de l'abattoir de Lyon. Cette région reçoit de grandes migrations de populations deux fois par an (sports d'hiver, vacances d'été). Aussi le secteur viandes foraines

du C.I.B.E.V.I.A.L. a-t-il été considéré comme devant être très important, ainsi que les installations frigorifiques.

Le dossier, terminé en 1974, prévoyait un budget de 54 millions de Francs. Les travaux, commencés le 1er Avril 1976 et terminés le 27 Octobre 1977, représentaient un investissement réel de 56,6 millions de Francs.

Le C.I.B.E.V.I.A.L., par l'intermédiaire de la CO.UR.LY, a pu bénéficier d'une part de subventions représentant environ 35 % de cette somme (Ministère de l'Agriculture 12 %, Ministère de l'Intérieur 3,6 %, Fonds Européen d'Orientation et de Garantie Agricole (F.E.O.G.A.) 20 %), d'autre part de prêts de la caisse du Crédit Agricole au taux d'intérêts de 8,25 %.

Deuxième partie

CONCEPTION

- 00000 -

II - CONCEPTION

A - Définition : Propriété - Exploitation - Gestion

Propriété :

Le C.I.B.E.V.I.A.L. est un abattoir public entièrement conçu, construit et exploité par les professionnels du bétail et des viandes. La Communauté Urbaine de Lyon est propriétaire du terrain, des bâtiments, du réseau de convoyeurs aériens et de tout matériel lourd des installations.

Exploitation :

L'exploitation est assurée par l'ensemble des professionnels du bétail et des viandes, réunis en une société anonyme au capital de 1500000 Francs : le C.I.B.E.V.I.A.L.

La CO.UR.LY a accordé une concession trentenaire au C.I.B.E.V.I.A.L. pour l'exploitation de l'abattoir.

Gestion :

La gestion est elle aussi entièrement assurée par le personnel du C.I.B.E.V.I.A.L. Le Conseil d'Administration de la société se compose de 12 membres répartis comme suit :

- 6 sièges pour les abatteurs-grossistes en viandes ;
- 2 sièges pour les commerçants de bétail vif ;
- 1 siège pour la profession de la triperie en gros ;
- 1 siège pour la profession de la boucherie de détail ;
- 1 siège pour les producteurs d'animaux de boucherie et de charcuterie ;
- 1 siège attribué au Président de l'Interprofession Bétail et Viandes.

Le Président Directeur Général du C.I.B.E.V.I.A.L. est Monsieur Marcel QUIBLIER.

B - Fonctions et importance

Les fonctions du C.I.B.E.V.I.A.L. sont définies dans le cahier des charges. Elles peuvent se résumer ainsi :

Le concessionnaire assure :

- la garantie de libre accès à tous les usagers (ceci est la définition du service public) ;
- la fourniture des prestations définies dans le cahier des charges sans discrimination ni préférence de quelque ordre que ce soit.

La concession comprend l'exploitation du marché des animaux vivants de l'abattoir, du marché des viandes, abats et volailles, ainsi que des installations annexes de ces trois secteurs.

Au chapitre IV du cahier des charges il est précisé que le complexe de Lyon-Corbas doit rester une place de cotation officielle, telle que définie par le décret n° 70-1030 du 30 Octobre 1970, se conformer aux prescriptions relatives aux marchés d'intérêt national et être agréé pour les échanges intercommunautaires et l'exportation vers les pays tiers.

Les obligations techniques d'exploitation sont reproduites ci-après (articles 22 à 34 du cahier des charges annexé au contrat de concession) :

PROJET DE CONTRAT DE CONCESSION D'UN COMPLEXE
MARCHE AUX BESTIAUX - ABATTOIRS - MARCHE DE LA VIANDE
SUR LE TERRITOIRE DE LA COMMUNAUTE URBAINE DE LYON

Entre les soussignés,

Monsieur Louis PRADEL, Président de la Communauté Urbaine de Lyon, agissant en application d'une délibération du Conseil de Communauté en date du ... d'une part,

et

Monsieur

agissant en vertu d'une délibération de son Conseil d'Administration d'autre part,

Il a été convenu ce qui suit :

Article premier : CONCESSION

La Communauté Urbaine de Lyon concède
à

qui accepte

la réalisation et l'exploitation d'un complexe "Marché aux bestiaux - Abattoirs - Marché de la viande et annexes", sur le territoire de ladite Communauté Urbaine à Corbas, et ce, dans les conditions prévues aux Cahier des charges ci-annexé.

Article 2 : DUREE

La présente concession est consentie pour une durée de trente années à compter de la date de mise à disposition des terrains, telle qu'elle est définie à l'article 2 du cahier des charges.

Article 3

Le présent contrat et ses annexes sont dispensés de droits de timbre et d'enregistrement, en application de l'article 4 du décret n° 54-318 du 31 Décembre 1954.

Article 4

Il ne deviendra définitif qu'après l'approbation par l'Autorité de Tutelle.

PROJET DE CAHIER DES CHARGES ANNEXE A LA CONVENTION

Chapitre Premier

OBJET DE LA CONCESSION

Article premier : OBJET DE LA CONCESSION

Le présent cahier des charges fixe les conditions générales de la construction et de l'exploitation d'un complexe marché aux bestiaux - Abattoirs - Marché de la viande et annexes à édifier sur le territoire de la Communauté Urbaine de Lyon à Corbas, dans le périmètre de la zone industrielle de Lyon Sud-Est-Corbas.

Il énonce les obligations du concessionnaire agissant à ses risques et périls.

Il détermine la procédure de mise à l'étude, de construction, de financement et d'exploitation du complexe qui devra satisfaire aux impératifs législatifs, réglementaires et conventionnels définis par les présentes.

Article 2 : TERRAINS D'IMPLANTATION

La CO.UR.LY s'engage à mettre à disposition du concessionnaire les surfaces de terrains utiles à l'implantation du projet agréé, sur la zone industrielle de Lyon Sud-Est aménagée par la Chambre de Commerce et d'Industrie de Lyon.

Le concessionnaire accepte les terrains aménagés en l'état et là où ils se trouvent ; il déclare bien les connaître et ne pourra ultérieurement invoquer l'état du sol ou sous-sol, ou toute autre cause pour se soustraire à ses obligations.

L'acceptation des terrains lui confère le droit de les aménager pour le seul objet de la convention.

Un procès-verbal de remise précisant la désignation cadastrale des terrains, auquel sera jointe une copie des plans cadastraux, est établi et annexé à la convention de concession.

Chapitre II

ETUDES

Article 3 : REALISATION DES ETUDES

Le concessionnaire procédera aux études suivantes :

- 1°/ Conditions d'aménagement des terrains mis à la disposition dans le cadre de la zone industrielle "Lyon Sud-Est" ;
- 2°/ Avant-projet de construction des ouvrages à réaliser ;
- 3°/ Evaluation prévisionnelle du coût total de l'opération comportant, outre l'estimation du coût des ouvrages, le coût des études, les frais et charges annexes ;
- 4°/ Bilans et comptes d'exploitation prévisionnels.

L'ensemble des documents d'études devra être établi en accord avec les services de la Communauté Urbaine de Lyon et du Ministère de l'Agriculture. La Communauté Urbaine de Lyon sera tenue régulièrement au courant de l'avancement des études ; à cette fin, le concessionnaire s'engage à informer Monsieur le Président de la Communauté de toute réunion d'études qu'il organisera concernant l'opération, aux fins d'y assister ou de s'y faire représenter.

Le projet d'études devra tenir compte de toutes les servitudes et, notamment celles particulières grevant la zone industrielle "Lyon Sud-Est" et qui seraient énoncées par la Chambre de Commerce et d'Industrie de Lyon en sa qualité d'aménageur.

Le concessionnaire pourra faire appel pour la réalisation de sa mission aux hommes de l'art ou techniciens de son choix, après agrément de l'autorité concédante.

Article 4 : AVANT-PROJET

L'avant-projet devra être conforme à la réglementation en vigueur concernant l'implantation et les prescriptions techniques relatives aux abattoirs, marchés de la viande, et marchés des animaux vivants.

Article 5 : DELAI D'ETUDES

Le délai d'études est fixé à six mois à compter de la date d'approbation de la présente convention et du présent cahier des charges par l'autorité de tutelle.

Article 6 : APPROBATION DES ETUDES

Après approbation par le Conseil de la CO.UR.LY, le dossier sera soumis pour approbation à l'autorité de tutelle. Dès notification de l'approbation au concessionnaire, les dispositions du présent cahier des charges deviennent obligatoires et les articles suivants entrent immédiatement en vigueur, sous réserve des dispositions de l'article 15.

Article 7 : FRAIS D'ETUDES

Les frais d'études exposés par le concessionnaire seront alors incorporés aux dépenses servant de base de calcul du prix de revient des ouvrages.

Chapitre III

TRAVAUX

Article 8 : DELAIS D'EXECUTION

Les délais dont disposera le concessionnaire pour la réalisation de la totalité des ouvrages prévus à l'avant-projet seront arrêtés en accord avec le concessionnaire après approbation du dossier d'études par la Communauté Urbaine.

En tout état de cause, le début des travaux de réalisation devra intervenir dans un délai inférieur à quatre mois à partir de la date de notification de la subvention ou de la date de mise à disposition définitive des terrains, si celle-ci est postérieure à celle de la notification.

Article 9 : EXECUTION DES TRAVAUX

Les projets d'exécution devront être conformes à l'avant-projet remis à la Communauté Urbaine et aux services du Ministère de l'Agriculture à l'issue des études et approuvé par ces administrations.

Pour l'exécution des travaux, ainsi que pour les fournitures, le concessionnaire devra traiter dans des conditions susceptibles de préserver outre ses intérêts financiers, ceux de la Communauté Urbaine et conformément à la réglementation relative aux travaux subventionnés par l'Etat. La Communauté Urbaine et ses services de contrôle seront informés du choix des entreprises.

Article 10 : CONTROLE DES TRAVAUX

Le concédant ainsi que ses services de contrôle auront le droit de suivre l'exécution des travaux et auront, en conséquence, libre accès aux chantiers. Ils ne pourront toutefois présenter leurs observations qu'au concessionnaire et non directement aux entreprises.

Ils seront invités à participer à la réception provisoire et à la réception définitive des travaux.

Ils seront appelés à formuler, s'il y a lieu, leurs observations sur les ouvrages exécutés et leur conformité aux plans acceptés. Dans tous les cas, ces travaux de mise en conformité et leurs conséquences éventuelles seront à la charge du concessionnaire.

Article 11 : TRAVAUX SUPPLEMENTAIRES

Les travaux non prévus à l'avant-projet, dont l'exécution reconnue nécessaire par les parties, serait décidée postérieurement à la date de signature du contrat, feront l'objet d'études établies par le concessionnaire en accord avec le concédant et les services du Ministère de l'Agriculture et seront réalisés dans les conditions fixées par le présent cahier des charges aux chapitres II et III.

A cet effet, les parties annexeront à la présente convention un avenant qui devra être soumis à l'approbation des autorités administratives intéressées, dans les mêmes conditions que le contrat principal.

Article 12 : RESPONSABILITE DES OUVRAGES

Outre la réalisation prévue aux articles ci-dessus, l'entretien des ouvrages incombera au concessionnaire comme il est dit à l'article 30 ci-après. Les entrepreneurs ne seront pas déchargés pour autant de leurs obligations contractuelles d'entretien des ouvrages jusqu'à la réception définitive. En ce qui concerne les actions en responsabilité civile découlant de l'application des articles 1792 et 2270 du Code Civil, elles seront engagées par le concessionnaire, à charge pour lui d'en tenir informée immédiatement la Communauté Urbaine.

Article 13 : PRIX DE REVIENT

Le prix de revient des ouvrages et des installations annexes sera déterminé en tenant compte des dépenses effectives supportées par le concessionnaire en matière d'études, de travaux proprement dits, de frais financiers et frais généraux.

Article 14 : ECONOMIE GENERALE DE L'OPERATION

Le concessionnaire s'engage à effectuer à ses frais la réalisation du complexe telle qu'elle est prévue au présent titre.

Article 15 : SUBVENTIONS ET EMPRUNTS - CONDITION RESOLUTOIRE

Dans les conditions prévues par la réglementation en vigueur, le concédant sollicitera et encaissera les subventions, et contractera les emprunts nécessaires au financement des investissements dont la réalisation est confiée au concessionnaire.

Les subventions encaissées et les emprunts souscrits par le concédant seront mis à la disposition du concessionnaire au fur et à mesure de l'état d'avancement des travaux.

Dans l'hypothèse où les aides financières (subventions et prêts bonifiés) seraient refusées ou supprimées au concédant, la convention de concession serait privée d'effets et toutes ses dispositions seraient caduques. La société concessionnaire gardera à sa charge les frais déjà engagés par ses soins.

Article 16 : CHARGES FINANCIERES - REDEVANCE

Le concessionnaire s'engage à verser au concédant une redevance correspondant aux charges financières cumulées (amortissements et intérêts) des emprunts souscrits par le concédant aux fins de réalisation du complexe.

Cette redevance sera versée par quart tous les trimestres et à terme échu (fin mars, fin juin, fin septembre, fin décembre).

Article 17 : CAUTION BANCAIRE

Avant le début des travaux mis à sa charge par le présent cahier des charges, le concessionnaire devra avoir conclu, avec une banque ou un autre établissement financier habilité à cet effet, une convention garantissant l'achèvement de chaque tranche de l'équipement prévu, définie dans le cadre de l'application de l'article 3 ci-dessus, et constituée :

- a) soit par un engagement d'avancer au concessionnaire ou de payer pour son compte les sommes nécessaires à l'achèvement des travaux d'équipement ;
- b) Soit par une convention de cautionnement aux termes de laquelle la caution s'oblige envers la Communauté, solidairement avec le concessionnaire, à l'achèvement des équipements prévus ou au versement des sommes nécessaires à celui-ci.

Une telle garantie prend fin à l'achèvement de chacune des tranches de travaux, celle-ci résultant de la constatation qui en est faite par les parties, ou en cas de désaccord, du procès-verbal de réception définitive.

Chapitre IV

DISPOSITIONS PARTICULIERES

Article 18 : COTATION DES ANIMAUX

Il est rappelé que le marché des animaux vivants de Lyon-La Mouche est actuellement une place de cotation officielle dans le cadre des dispositions du décret n° 70-1030 du 30 Octobre 1970 relatif aux règles de cotation des animaux de boucherie et de charcuterie et des textes subséquents. Le concessionnaire respectera la réglementation nationale en vue du maintien du nouveau marché comme place de cotation.

Article 19 : PERIMETRE D'ACTION DES ABATTOIRS

A la date de signature du présent cahier des charges, le périmètre d'action des abattoirs de la Communauté Urbaine de Lyon, fixé par arrêté préfectoral du 18 Mars 1970, comprend :

- 1°/ la Ville de Lyon ;
- 2°/ Les communes des cantons de Bron, Condrieu, Givors, Saint-Genis-Laval, Saint-Symphorien-d'Ozon, Villeurbanne (Nord et Sud), Meyzieu ;
- 3°/ les communes des cantons de :
 - . L'Arbresle, sauf les communes de Bessenay, Bibost, Bully, Sain-Bel, Sarcey, Saint-Julien-sur-Bibost, Savigny, Nuelles, Saint-Germain-sur-L'Arbresle, L'Arbresle,
 - . Limonest, sauf la commune de Les Chères,
 - . Mornant, sauf les communes de Saint-André-la-Côte et Sainte-Catherine
 - . Neuville-sur-Saône, sauf la commune de Quincieux,
 - . Vaugneray, sauf la commune de Courzieu ;
- 4°/ la commune de Lozanne du canton d'Anse.

Ce périmètre est susceptible de modification par décision préfectorale. Le concessionnaire ne pourra se soustraire à ces éventuelles modifications ni prétendre, de ce fait, à quelque indemnité que ce soit.

Article 20 : AGREMENT D'EXPORTATION

Le concessionnaire s'engage à procéder à toutes démarches auprès des Pouvoirs Publics pour obtenir l'agrément pour l'exportation et à assurer le financement de toutes les opérations nécessaires pour le maintien de cet agrément, dans tous les cas de modification de la réglementation en vigueur, notamment des directives édictées par le Conseil de la Communauté Economique Européenne.

Article 21 : MARCHE D'INTERET NATIONAL

Si l'autorité concédante peut faire état pendant la durée de la présente concession des dispositions de l'ordonnance n° 67.808 du 22 Septembre 1967 et du décret n° 68.658 du 10 Juillet 1968 portant modification et codification des règles relatives aux marchés d'intérêt national, le concessionnaire ne pourra s'y opposer.

Chapitre V

OBLIGATIONS TECHNIQUES D'EXPLOITATION

Article 22 : DISPOSITIONS GENERALES

Le concessionnaire assure :

- la garantie de libre accès à tous les usagers ;
- la fourniture des prestations définies par le présent cahier des charges, le tout sans discrimination ni préférence de quelque ordre que ce soit.

La concession comprend l'exploitation du complexe défini à l'article 1, à savoir :

- le marché des animaux vivants ;
- les abattoirs ;
- le marché de la viande ;

et leurs annexes.

Cette exploitation comprend l'exécution des prestations définies aux articles ci-après. Ces opérations s'exécutent conformément aux règlements sanitaires et fiscaux en vigueur et en application des dispositions du présent cahier des charges.

Le concessionnaire fait son affaire propre et personnelle de toute contestation qui pourrait s'élever avec des tiers, au cas où ces derniers porteraient atteinte aux droits qui lui sont conférés par le contrat de concession.

Article 23 : PRESTATIONS DUES POUR LE MARCHE DES ANIMAUX VIVANTS

L'exploitation du marché des animaux vivants comprend :

- la réception, l'hébergement et l'entretien des animaux destinés à l'élevage ou à l'abattage et introduits en vue de la vente, ainsi que la fourniture de l'eau, des litières et, s'il y a lieu, des fourrages, l'enlèvement et l'évacuation des fumiers et déjections ;
- la mise à disposition des vendeurs des emplacements nécessaires à l'exercice de leur profession dans les conditions fixées par le règlement intérieur ;
- le nettoyage, le lavage et la désinfection des véhicules utilisés pour les transports des animaux ;
- le transfert des lieux de stabulation aux lieux de vente et l'attache en ces lieux et, s'il y a lieu, le pesage desdits animaux ;
- le transfert des animaux vendus des lieux de vente aux parcs d'expédition et le retour des animaux invendus aux lieux de stabulation ;
- le transport des animaux malades ou accidentés des lieux de stabulation ou de vente aux lieux d'abattage ;
- les travaux de propreté et de désinfection périodiques des lieux de vente, locaux, cours, passages, emplacements constituant cet établissement.

Le concessionnaire peut, sous sa propre responsabilité, faire appel à des entreprises spécialisées pour effectuer les opérations énumérées ci-dessus.

Article 24 : PRESTATIONS DUES POUR L'ABATTOIR

Conformément au décret n° 67.554 du 10 Juillet 1967, l'exploitation comprend, à titre obligatoire, les opérations suivantes :

- A/-La réception, la mise en stabulation et l'entretien des animaux de boucherie et de charcuterie introduits dans l'établissement en vue de l'abattage, ainsi que la fourniture de l'eau, des litières et, s'il y a lieu, des fourrages, l'enlèvement et l'évacuation des fumiers et déjections ;
- le nettoyage, le lavage et la désinfection des véhicules utilisés pour le transport des animaux ;

- le transfert des animaux des lieux de stabulation jusqu'aux lieux d'abattage ;
- l'abattage des animaux comprenant l'étourdissement et la saignée, la dépouille, l'éviscération, l'habillage et, pour les porcs, aux lieux et place de la dépouille : l'échaudage, l'épilage, le brûlage et le grattage ;
- la fente en demi pour les animaux qui le nécessitent, le douchage des carcasses et le premier lavage des réservoirs gastriques ;
- le ressuage par réfrigération de toute partie des animaux propre à la consommation humaine, le pesage ainsi que les opérations de manutention jusqu'à leur enlèvement ou la mise en entrepôts frigorifiques de conservation ;
- le prélèvement et le transfert des abats, suifs et graisses vers les locaux de traitement, stockage ou expédition situés dans l'enceinte de l'établissement ;
- le premier traitement des abats ;
- le transfert vers les locaux de pré-stockage des cuirs et peaux et leur conservation jusqu'à leur enlèvement ;
- s'il y a lieu, le transfert des viandes et sous-produits de l'abattage vers les locaux de consigne ou de saisie ;
- la dénaturation des viandes et sous-produits saisis, leur mise à disposition d'industries agréées dans le cadre de la réglementation en vigueur ;
- les soins généraux de propreté et de désinfection périodiques des locaux, cours, passages, emplacements, compris dans l'enceinte de l'établissement ;

B/-Après avis de la commission consultative visée à l'article 10 du décret du 10 Juillet 1967 :

- la récupération des déchets ;
- la collecte des glandes et organes destinés à l'opothérapie ;
- la collecte du sang à usage industriel.

C/-De plus, le concessionnaire assurera pour les usagers qui le demandent, après avis de la commission consultative mentionnée ci-dessus, les opérations ci-dessous :

- le prélèvement et la collecte du sang à usage alimentaire ;
- la conservation au froid sous température positive des viandes et abats ;
- la congélation, le stockage sous température négative des viandes et abats.

Le concessionnaire peut, sous sa propre responsabilité, faire appel à des entreprises spécialisées prestataires de services désignées après accord du concédant pour effectuer une ou plusieurs des opérations ci-après :

- le traitement du sang ;
- le premier traitement des abats ;
- le prélèvement des glandes et organes destinés à l'usage pharmaceutique ;
- le pré-stockage et la conservation des suifs ;
- le désossage, la coupe et la découpe, le conditionnement et l'emballage des viandes et abats ;

- le pré-stockage et la conservation des cuirs et peaux jusqu'à enlèvement ;
- les soins généraux de propreté et la désinfection des locaux, cours, passages, emplacements compris dans l'enceinte de l'abattoir.

Article 25 : PRESTATIONS DUES POUR LE MARCHE DE LA VIANDE

L'exploitation du marché de la viande comprend :

- la mise à disposition des vendeurs des emplacements nécessaires à l'exercice de leur profession dans les conditions fixées par le règlement intérieur ;
- les travaux de propreté des locaux, cours, passages et emplacements ;
- la réception des viandes foraines et leur transfert aux lieux de stockage ou de vente ;
- la fourniture du froid nécessaire à la conservation et au stockage des viandes et abats ;
- le transfert des viandes des lieux de réfrigération ou de stockage aux lieux de vente et inversement ;
- le pesage des viandes sur demande ;
- le chargement et l'expédition des viandes vendues.

Le concessionnaire peut, sous sa propre responsabilité, faire appel à des entreprises spécialisées pour effectuer les opérations énumérées ci-dessus.

Article 26 : CONDITIONS D'EXPLOITATION

L'exploitant est tenu à l'égard des usagers, en contrepartie des redevances et droits versés par eux, d'assurer les services et fournitures prévus en application des articles ci-dessus. Il est responsable de leur bonne exécution et de celle effectuée par les prestataires de services et ne peut se retourner contre le concédant pour les malfaçons, pertes ou vols. Il est responsable, en outre, dans les conditions de droit commun, de l'activité de son personnel et de la sécurité du travail dans l'enceinte de l'abattoir et de ses annexes, ainsi que de l'utilisation régulière des locaux, équipements et matériels mis à sa disposition et qu'il est chargé d'exploiter.

Le concessionnaire exploite l'ensemble de l'établissement concédé, entièrement à ses risques et périls. Il laisse en tout temps libre accès dans l'intégralité des locaux en dehors des autorités de police, aux représentants du concédant et aux fonctionnaires chargés du contrôle. Ces agents pourront prendre connaissance de tous les documents techniques nécessaires à la mission dont ils ont la charge.

Il est tenu d'observer toutes les dispositions législatives ou réglementaires en vigueur qu'il déclare bien connaître et de supporter toutes les charges correspondantes, et notamment toutes celles concernant la législation sociale et l'emploi.

Article 27 : PRISE EN CHARGE D'ENGAGEMENTS ANTERIEURS

Le concessionnaire pourra, dans le cadre de sa mission, être appelé, par la CO.UR.LY, à reconduire certains engagements antérieurs, pris par elle. Toutefois, cette reconduction sera examinée cas par cas, et fera l'objet d'un accord entre les intéressés.

Article 28 : EXCLUSIVITE

Sur son territoire, la CO.UR.LY donne au concessionnaire l'exclusivité des activités définies au présent cahier des charges et, éventuellement, de celles qui pourraient lui être adjointes après accord entre les parties. Le concessionnaire, s'il en est besoin, pourra s'adjoindre toute nouvelle activité après agrément de la CO.UR.LY. Cet agrément devra préciser si la nouvelle activité annexe doit bénéficier de l'exclusivité ci-dessus définie ; il sera concrétisé par un avenant approuvé dans les mêmes conditions que le présent cahier des charges.

Le concessionnaire s'interdit, pendant toute la concession, de participer sous quelque forme que ce soit, sur le territoire compris dans le périmètre d'action de l'abattoir public de la Communauté Urbaine de Lyon fixé par arrêté préfectoral, soit à la réalisation ou à l'extension, soit même au fonctionnement d'un établissement dont l'activité peut concurrencer l'exploitation des ouvrages prévus au présent cahier des charges.

Article 29 : COMMISSION DE SURVEILLANCE

Le concessionnaire est soumis à la surveillance d'une commission chargée de veiller à la bonne exécution du cahier des charges.

Cette commission est composée de :

- Monsieur le Président de la CO.UR.LY ou son représentant, Président ;
- Monsieur le Représentant de l'Administration Préfectorale ;
- Monsieur le Directeur Départemental de l'Agriculture ;
- Monsieur le Directeur Départemental des Services Vétérinaires ;
- Monsieur le Directeur Départemental du Commerce Intérieur et des Prix ;
- Trois élus communautaires.

Le concessionnaire s'engage à mettre à disposition de la Commission de surveillance tous moyens d'investigation utiles, et lui garantit le libre accès à toutes les installations et à tous les services de l'établissement.

Article 30 : USAGE, ENTRETIEN ET RENOUVELLEMENT DES INSTALLATIONS

Le concessionnaire doit apporter tous les soins d'un bon père de famille dans l'usage des bâtiments, l'emploi du matériel, des appareils et des instruments faisant partie du complexe et maintenir l'ensemble en bon état de fonctionnement, et, d'une façon générale, il doit se conformer aux dispositions légales et réglementaires concernant l'hygiène publique et la salubrité des viandes et abats.

Article 31 : EXECUTION D'OFFICE DES TRAVAUX D'ENTRETIEN - MISE EN DEMEURE

Dans le cas où le concessionnaire n'exécute pas les travaux d'entretien, de réparation ou de renouvellement dans les conditions prévues à l'article 30 ci-dessus, le concédant le met en demeure d'y procéder dans un délai de quinze jours, sauf prescription particulière.

Au cas où cette mise en demeure n'est pas suivie d'effet, le concédant peut y pourvoir par un entrepreneur ou un fournisseur de son choix aux frais de l'exploitant.

Toute mise en demeure est adressée au concessionnaire par lettre recommandée avec accusé de réception.

Dans les cas graves, notamment ceux de force majeure, l'avis des services du Ministère de l'Agriculture et de la commission de surveillance pourra être requis par le concédant.

Article 32 : TRAVAUX NEUFS

Après la mise en service, l'exploitant ne pourra procéder à des modifications ou des extensions dans les locaux, installations ou matériels qu'avec l'accord préalable du concédant dans les conditions prévues à l'article 11 pour les travaux supplémentaires ne figurant pas à l'avant-projet.

Ces modifications seront concrétisées par un avenant approuvé dans les mêmes conditions que le cahier des charges.

Si des travaux ou des modifications sont réalisés sans l'accord du concédant, ce dernier se réserve le droit d'exiger la remise en état antérieur dans les plus brefs délais aux frais du concessionnaire.

Article 33 : TRAVAUX PUBLICS

Le concessionnaire devra supporter, sans indemnité, les conséquences des travaux publics susceptibles d'affecter les ouvrages, aménagements et installations concédés, ou d'apporter une gêne à son exploitation. Si, cependant, cette gêne était de nature à compromettre le bon fonctionnement du complexe, ou de l'un des établissements définis à l'article 22, le concessionnaire pourrait, comme il est précisé à l'article suivant, et après avis de la commission consultative et de la Communauté Urbaine, interrompre provisoirement l'exploitation en totalité ou en partie.

Article 34 : MISE EN SERVICE - CONTINUITE DE L'EXPLOITATION

La mise en service du complexe aura lieu dans un délai de deux mois à compter de la réception provisoire prévue à l'article 10 au plus tard le 1er Mars 1977. Elle sera dûment et contradictoirement constatée par un procès-verbal comportant un descriptif des ouvrages et des installations.

Le concessionnaire devra assurer son exploitation d'une manière régulière et continue pendant la durée du contrat. Toute interruption non justifiée par cas de force majeure dûment constaté entraînera l'application des sanctions prévues aux articles 46 et 48 ci-après.

L'exploitation pourra être interrompue pendant certaines périodes après avis de la commission consultative et accord de la Communauté Urbaine.

Une interruption partielle ou totale découlant de cas de force majeure fera l'objet d'un constat à la diligence du concessionnaire.

Chapitre VI

DISPOSITIONS FINANCIERES

Article 35 : CHARGES D'EXPLOITATION

Outre ses obligations de redevance et de location, le concessionnaire assume en totalité les charges d'exploitation et de gestion des établissements, tant en personnel qu'en matériel, y compris tous impôts fonciers et autres.

Une provision pour travaux d'entretien et de renouvellement égale au moins à 1,5 % du montant de la valeur assurée ci-après sera constituée pour chaque exercice. L'exploitant devra en justifier l'utilisation auprès du concédant.

Toutefois, au cours des trois premières années suivant celle de la mise en service, le montant de cette provision pourra être réduit après avis de la commission de surveillance et accord de la Communauté Urbaine.

Article 36 : ASSURANCES - RESPONSABILITE

a) Assurances des ouvrages et installations

L'exploitant devra faire assurer contre l'incendie, les dégâts des eaux, de gaz, d'électricité, les risques constitués par la foudre, les explosions, les tempêtes, les chutes d'aéronefs, et de façon générale tous les risques assurables pouvant affecter les ouvrages et installations, ainsi que les objets, même mobiliers, nécessaires à l'exploitation des divers établissements.

Cette assurance devra couvrir aussi bien des cas de force majeure, que des situations résultant du fait d'un tiers ou d'un préposé du concessionnaire dans l'organisation des ouvrages et installations.

L'assurance en cause devra porter au minimum sur un capital correspondant à l'évaluation des travaux et installations réalisés découlant du prix de revient tel que défini à l'article 13 des présentes.

Cette évaluation sera périodiquement ajustée pour tenir compte des variations économiques.

A cet effet, il sera procédé à une indexation sur l'indice national du coût de la construction, l'indice de référence de base étant celui du trimestre antérieur à la mise en service des ouvrages et installations. Seront également assurés tous les risques locatifs et les risques de voisinage.

Les polices en cause devront en outre préciser que :

- les compagnies d'assurance devront renoncer à tout recours contre le concédant ;
- elles ne pourront se prévaloir de déchéance pour un retard dans le paiement des primes qu'un mois après notification à la Communauté Urbaine et à l'exploitant du défaut de paiement ;
- la Communauté Urbaine aura la faculté de se substituer au concessionnaire défaillant pour effectuer les paiements afférents aux ouvrages et installations, sous réserve de son recours contre ledit concessionnaire ;
- toute somme qui pourrait être versée par le concédant aux lieux et place du concessionnaire défaillant pourra être prélevée d'office sur le cautionnement tel que défini à l'article 37 ;

- Copie de la convention sera remise aux compagnies d'assurances.

Le projet de contrat d'assurance en cause devra être communiqué à l'autorité concédante avant la régularisation par le concessionnaire. Par ailleurs, le concessionnaire devra, à toutes réquisitions du concédant, justifier de ses polices d'assurances et du paiement des primes. Ces polices seront révisées aussi souvent qu'il sera nécessaire.

La Communauté Urbaine ne pourra, en aucun cas, être mise en cause dans les litiges afférents aux installations.

Le concessionnaire renonce expressément à tout recours contre la Communauté Urbaine. Il assumera seul la responsabilité, tant envers la Communauté Urbaine, qu'envers les tiers, de tous les risques assurables ci-dessus énumérés.

b) Assurances d'exploitation

Le concessionnaire assurera l'exploitation du complexe abattoirs-marché sous sa seule et entière responsabilité. Comme en ce qui concerne les litiges relatifs aux ouvrages et installations, la Communauté Urbaine ne pourra, en aucun cas, être mise en cause dans les litiges résultant des conditions d'exploitation du complexe. Corrélativement, le concessionnaire renonce expressément à tout recours contre la Communauté Urbaine en cas de litiges mettant en cause sa responsabilité telle que définie à l'alinéa ci-dessous.

Le concessionnaire devra contracter toute assurance le garantissant d'une façon illimitée de tout dommage pouvant trouver son origine dans sa responsabilité civile contractuelle, délictuelle et quasi délictuelle.

Les dispositions particulières relatives à la responsabilité en matière de vol et les restrictions éventuelles qui pourraient être prévues par les compagnies d'assurances figureront au règlement intérieur.

c) Dispositions générales

Les compagnies d'assurances appelées à intervenir dans le cadre des dispositions des paragraphes A et B ci-dessus, devront être agréées par la Communauté Urbaine. Le concessionnaire devra, à toute réquisition du concédant, justifier de ses polices d'assurances et du paiement des primes.

Article 37 : CAUTIONNEMENT

En garantie de la bonne exécution de la présente convention de concession, et dans le délai d'un mois à compter de la réception provisoire prévue à l'article 10, le concessionnaire déposera à la caisse du comptable de la Communauté Urbaine de Lyon, une somme de 500000 Francs (cinq cent mille Francs) en numéraires ou en rentes sur l'Etat, ou en obligations garanties par l'Etat ou en Bons du Trésor dans les conditions prévues par les Lois et Règlements pour les cautionnements en matière de travaux publics. Le cautionnement sera remboursé en fin de concession.

Sur ce cautionnement seront prélevées notamment les sommes qui seraient dues au titre de la taxe de visite et de poinçonnage et de la taxe parafiscale, ainsi que le montant des dépenses faites en raison des mesures prises aux frais du concessionnaire pour assurer l'hygiène ou la sécurité publiques, ou la reprise du service en cas de suspension, conformément aux prescriptions du présent cahier des charges (articles 31-44-45-46-47 et 48) et de manière générale, toutes les sommes dont le concessionnaire serait redevable au concédant.

Toutes les fois qu'une somme quelconque aura été prélevée sur le cautionnement dans les conditions énoncées ci-dessus, le concessionnaire devra le compléter à nouveau dans un délai de quinze jours à dater de la mise en demeure qui lui aura été adressée à cet effet par simple lettre recommandée.

Le concessionnaire pourra être dispensé de verser ce cautionnement s'il fournit une caution personnelle et solidaire de même montant consentie par un établissement autorisé à cet effet et agréé par la Communauté Urbaine.

Si le concessionnaire a présenté une caution bancaire, l'établissement ayant accordé sa garantie est tenu de faire droit, sans discussion aucune, aux prélèvements effectués par le concédant en application des dispositions ci-dessus.

Ce cautionnement ne concerne que l'exploitation du complexe, sa réalisation faisant l'objet d'une caution bancaire dans les conditions précisées à l'article 17.

Article 38 : LOYER DES TERRAINS

La location annuelle des terrains utilisés sera calculée sur la base de 3 % de la valeur vénale des terrains mis à la disposition du concessionnaire en application de l'article 2 du présent cahier des charges.

La première année d'exigibilité sera celle de la mise en service des installations, le montant de la redevance étant proportionnel au nombre de mois d'exploitation.

L'assiette de cette redevance sera révisable tous les trois ans, soit à l'amiable, soit, à défaut d'accord, à dire d'expert, après consultation du Service des Domaines. La redevance sera exigible chaque année dans le courant du dernier trimestre civil, le 31 Décembre constituant le terme de rigueur.

Article 39 : PERCEPTION DES TAXES

Le concessionnaire perçoit pour le compte de la Communauté Urbaine, sans indemnité aucune, les taxes instituées par les lois et règlements présents et futurs.

Sont actuellement concernées :

- la taxe d'usage (loi n°66-948 du 22 Décembre 1966, art. 36 et décret n° 67-908 du 12 Octobre 1967).
- La taxe de visite et de poinçonnage (Code de l'Administration Communale, art. 203 et loi n° 65-997 du 29 Novembre 1965, art. 15.
- La taxe parafiscale au profit du fonds national de développement agricole (décret n° 73-20 du 4 Janvier 1973).

L'encaissement de ces taxes par le concessionnaire est constaté sur un registre à souche à trois volets permettant conformément aux dispositions de l'instruction n° 62-133 M du 20 Novembre 1962, d'établir simultanément quittance, bordereau de versement et journal de caisse.

Le concessionnaire en verse le montant dans la caisse du comptable de la Communauté Urbaine au plus tard le 10 de chaque mois suivant les abattements

En couverture des services, prestations et charges imposées au concessionnaire dans le cadre du présent cahier des charges, la Communauté Urbaine lui rétrocède la part du produit des taxes laissé au profit de la collectivité propriétaire, en application de la réglementation en vigueur, à savoir, en l'état actuel de cette réglementation :

- la totalité du produit de la taxe d'usage.

- La moitié du produit de la taxe de visite et de poinçonnage.

La Communauté Urbaine reverse à l'Etat sous réserve de toute modification à la réglementation en vigueur, le solde du produit de la taxe de visite et de poinçonnage et l'intégralité du produit de la taxe parafiscale au profit du fonds national de développement agricole.

Le concédant et son comptable auront le droit de contrôler le produit des taxes en se faisant présenter dans les bureaux du concessionnaire les registres de quittance, les bordereaux d'encaissement et d'une manière générale, tous documents nécessaires.

Le paiement de la taxe ouvre droit dans les conditions prévues par la réglementation relative à l'exploitation des abattoirs publics, à l'usage des locaux, emplacements, installations et équipements nécessaires :

- à la stabulation des animaux la veille du jour de l'abattage et le jour de l'abattage ;

- aux opérations d'abattage qui comprennent la mise à mort par étourdissement et saignée, ou, le cas échéant, par égorgement rituel, le dépouillement, l'éviscération, l'habillage, le douchage des carcasses, le premier lavage à l'eau froide des réservoirs gastriques, la fente en demi des carcasses pour les animaux qui le nécessitent ;

- au ressuage des carcasses et abats rouges sous régime de froid dans la limite de 24 heures après l'abattage, ou, à défaut d'installation frigorifique, à l'entreposage des carcasses pendant la journée au cours de laquelle a lieu l'abattage et pendant celle qui suit ;

- à la pesée ;

- à l'entreposage des autres abats et issues pendant la journée au cours de laquelle a lieu l'abattage et pendant celle qui suit.

Article 40 : AUTRES DROITS ET REDEVANCES

Le concessionnaire perçoit, en outre, auprès des usagers, les droits et redevances prévus par l'article 9 de la loi n° 65-543 du 8 Juillet 1965 et la réglementation en vigueur, et tous ceux correspondant aux services rendus aux divers usagers.

Le tarif de ces droits est fixé par le concessionnaire, conformément à la législation sur la réglementation des prix.

Il est communiqué avec justifications à la Communauté Urbaine pour approbation et lors de chaque révision. A défaut de réponse dans les trente jours, les propositions en cause sont réputées acceptées. En cas de désaccord, le litige est soumis pour conciliation à l'autorité chargée de l'approbation du présent cahier des charges, et si nécessaire, réglé conformément aux dispositions de l'article 352, 3ème alinéa du Code de l'Administration Communale.

Les tarifs pratiqués seront affichés en permanence dans l'établissement.

Article 41 : PENALITES

En cas de retard dans les versements prévus aux articles 16, 38 et 39 ci-dessus, les sommes correspondantes portent intérêt de plein droit au taux de l'escompte de la Banque de France en vigueur le jour de l'échéance non payée, sans qu'il soit nécessaire de procéder à une mise en demeure quelconque et quelle que soit la cause du retard.

Article 42 : COMPTABILITE - CONTROLES FINANCIERS

Dans le cadre du plan comptable particulier établi selon les dispositions réglementaires en vigueur, le concessionnaire devra faire apparaître distinctement la comptabilité propre à la réalisation, à la gestion et à l'exploitation des établissements, objets du présent cahier des charges. A cet effet, le concessionnaire tiendra dans sa comptabilité, au titre des ouvrages et de leur exploitation :

- un bilan annuel ;
- un compte d'exploitation annuel ;
- un compte de pertes et profits annuel.

Le concessionnaire présentera à la Communauté Urbaine, avant le 15 Mai de chaque année, ces trois documents arrêtés au 31 Décembre de l'année précédente. Le comptable de la CO.UR.LY pourra être appelé à donner son avis sur ces comptes.

D'une façon plus générale, le concessionnaire sera soumis aux contrôles financiers prévus par les articles 378 et suivants du Code d'Administration Communale et devra fournir aux agents accrédités de la Communauté Urbaine toutes justifications de comptabilité et se soumettre à tout contrôle que celle-ci déciderait d'assurer.

Au plus tard le 25 de chaque mois, le concessionnaire devra fournir au concédant, pour le mois précédent, les états statistiques relatifs à ses activités.

Chapitre VII

DUREE DU CONTRAT - DECHEANCE

Article 43 : DUREE DE LA CONCESSION

La durée de la concession est fixée à trente années à compter de la date de mise à disposition des terrains, telle qu'elle résulte du procès - verbal de remise mentionné à l'article 2 ci-dessus.

Cinq ans au moins avant la date d'expiration du présent contrat, le concédant, s'il désire poursuivre l'exploitation du complexe en fin de concession, fera connaître au concessionnaire les fondements juridiques et économiques d'un nouveau contrat. A conditions financières égales, un droit de préférence sera accordé au bénéficiaire actuel de la concession. Par ailleurs, si l'exploitation se poursuit, les négociants installés et exerçant leur activité bénéficieront d'un droit de maintien dans les lieux et de présentation.

Pendant la dernière année d'application de la convention, si le concessionnaire ne doit pas continuer à exploiter les établissements, il est tenu de laisser accès au nouvel exploitant et de lui fournir tous renseignements nécessaires pour la bonne marche du complexe, afin d'assurer la continuité du fonctionnement.

Article 44 : REPRISE DES INSTALLATIONS

A la date d'expiration de la concession, ou en cas de résiliation anticipée, l'exploitant devra remettre au concédant les établissements en bon état de marche, compte tenu des améliorations ou extensions réalisées et de la vétusté normale des installations et bâtiments. Par contre, il devra verser au concédant le solde du compte "provisions" constitué en application de l'article 35 ci-dessus.

Un état contradictoire des lieux sera établi, soit six mois avant la date normale d'expiration, soit au jour de la déchéance. L'exploitant devra réaliser, à ses frais, risques et périls, les remises en état qui s'avèreraient nécessaires. A défaut, la Communauté Urbaine pourra recourir à l'exécution d'office dans les conditions prévues à l'article 31.

A la date d'expiration de la concession, et en cas de refus de renouvellement par le concédant, le concessionnaire recevra une indemnité correspondant à la partie non amortie des investissements qui auraient pu être engagés en accord avec le concédant, et qui n'auraient pas été financés par lui en totalité ou en partie.

L'indemnité sera calculée en fonction du tableau d'amortissement établi lors de l'autorisation de réalisation de ces investissements.

Article 45 : REMPLACEMENT DE L'EXPLOITANT

Il est interdit au concessionnaire de céder, tout ou partie, directement ou indirectement, l'exploitation dont il a la charge ou de faire apport de la concession à une société sans une autorisation préalable du concédant qui en fixe les conditions.

Si un cas de force majeure met l'exploitant dans l'impossibilité d'assurer l'exploitation des établissements, il doit désigner un remplaçant, mais il conservera la responsabilité de cette exploitation.

Le remplaçant devra être agréé par le concédant. L'acte d'agrément précisera les conditions et la durée du remplacement.

Article 46 : MISE EN REGIE PROVISOIRE

Si l'hygiène ou la sécurité publique viennent à être compromises du fait d'une mauvaise exploitation par le concessionnaire, la Communauté Urbaine prendra, aux frais et risques du concessionnaire les mesures provisoires nécessaires pour prévenir tout danger.

Si, en dehors des cas prévus aux articles 47 et 48 ci-après, l'exploitation vient à être interrompue du fait du concessionnaire pour plus de 50 % des usagers, et pendant plus de 30 jours, il y sera également pourvu aux frais et risques du concessionnaire.

Dans les cas prévus aux deux alinéas qui précèdent, la Communauté Urbaine adressera au concessionnaire une mise en demeure lui fixant un délai convenable, soit pour assurer à l'avenir la sécurité de l'exploitation, soit pour reprendre le service. Si, à l'expiration de ce délai, il n'a pas été satisfait à cette mise en demeure, le concessionnaire encourra la déchéance.

Article 47 : DIFFICULTES D'EXPLOITATION

La défaillance dans l'exploitation, ainsi que la mauvaise exécution ou la non exécution des clauses du présent cahier des charges seront constatées par la commission de surveillance.

Article 48 : RESILIATION

a) Résiliation judiciaire

Dans le cas d'inexécution des engagements souscrits par le concessionnaire, le concédant sera habilité à provoquer la résiliation judiciaire.

b) Résiliation d'office

Le concessionnaire encourra la déchéance de plein droit dans les hypothèses suivantes :

- Défaut de versement à la caisse du comptable concédant, cinq jours après mise en demeure, après expiration des délais visés à l'article 39, du paiement des taxes à reverser au concédant ;
- Défaut de paiement de la redevance de concession ou du loyer des terrains à leur échéance et trente jours après simple commandement à payer resté infructueux, à moins d'une prorogation de délai demandée par le concessionnaire et acceptée par le concédant ;
- Abandon de l'exploitation avant la fin de la convention et sans qu'il puisse être fait état d'une raison de force majeure ou cession totale ou partielle de la concession à un tiers sans accord exprès de la Communauté Urbaine ;
- Interruption de l'exploitation dans les conditions fixées à l'article 46 ci-dessus, pendant plus de 30 jours et intervenant pour plus de 50 % des usagers ;
- Mise en faillite ou liquidation judiciaire ;
- Inobservations répétées des obligations qui lui incombent de par la loi et le présent cahier des charges.

Le concédant procèdera d'office à l'exécution des obligations incombant au concessionnaire pendant le temps qui lui sera nécessaire pour désigner un autre concessionnaire. Cette exploitation s'effectuera aux frais, risques et périls du précédent concessionnaire dans l'hypothèse d'une résiliation d'office, sa durée ne pourra excéder six mois. Quelle que soit la raison de la déchéance encourue d'office, le concessionnaire ne pourra réclamer d'indemnisation du concédant.

Article 49 : EFFETS DE LA RESILIATION

En cas de résiliation, la Communauté Urbaine ne sera pas subrogée aux obligations du concessionnaire. Elle se substituera au concessionnaire vis-à-vis des usagers pour la continuation du service public et garantira aux négociants installés et ayant leur activité à l'intérieur du complexe, un droit de maintien dans les lieux ou de présentation.

Chapitre VIII

DISPOSITIONS DIVERSES

Article 50 : CONTESTATIONS

Toute contestation survenant entre les deux parties au sujet de l'exécution de la convention et du présent cahier des charges est obligatoirement réglée suivant la procédure suivante ;

la commission de surveillance est appelée à donner son avis, après consultation le cas échéant, de la commission consultative :

- si le litige ne peut être réglé à l'amiable après avis de la commission consultative, chacune des parties soumet sa contestation à l'autre par écrit en lui fixant un délai de réponse de quinze jours ;
- si aucun accord n'intervient dans un second délai de 15 jours, la contestation est soumise soit à un expert unique choisi d'un commun accord entre les deux parties, soit à deux experts, chaque partie en choisissant un.

En cas de désaccord, la contestation est soumise à un tiers expert désigné par le Président du Tribunal Administratif.

- Si le conflit subsiste, il est porté devant le Tribunal Administratif de Lyon.

Article 51 : REGLEMENT INTERIEUR

Un règlement intérieur fixe, dans les détails, les conditions d'exploitation du complexe marché aux animaux vivants - abattoirs - marché de la viande.

Le règlement est rédigé par le concessionnaire ; il n'est rendu applicable qu'avec l'approbation du concédant.

Le concédant et le concessionnaire peuvent, à tout moment, demander la modification du règlement. Les modifications éventuelles sont soumises aux mêmes formes.

Article 52 : VISITE DES LIEUX

En tout temps, les représentants de la Communauté Urbaine de Lyon dûment désignés et les représentants du Ministère de l'Agriculture auront libre accès au complexe.

Article 53 : STATUTS

Le concessionnaire est tenu de remettre ses statuts au concédant avant signature de l'acte de concession.

En cas de modification des statuts, la concessionnaire doit signifier au concédant, dans les trente jours suivant la décision de modification, les nouvelles dispositions statutaires intervenues.

Par ailleurs, le concessionnaire devra communiquer dans le même délai, chaque modification intervenue dans la composition de son organe exécutif.

Article 54 : FRAIS - IMPOTS ET CHARGES

Les frais de timbre et d'enregistrement et tous autres auxquels le présent cahier des charges et la convention pourraient donner lieu seront à la charge exclusive du concessionnaire.

Article 55 : ELECTION DE DOMICILE

Le concessionnaire devra faire élection de domicile aux Abattoirs de Lyon La Mouche pendant la réalisation des ouvrages, et au complexe de la zone industrielle de Lyon Sud-Est - Corbas dès la mise en service des installations.

Article 56 : APPROBATION PREFECTORALE

En application de l'article 375 du Code d'Administration Communale, la convention et le présent cahier des charges sont soumis aux formalités de l'approbation préfectorale.

Fait à Lyon, le 1er Juillet 1975.

CAHIER DES CHARGES ANNEXE
A LA CONVENTION DU 1er JUILLET 1975

1er Avenant
Chapitre premier

OBJET DE LA CONCESSION

Article premier : OBJET DE LA CONCESSION

Le présent cahier des charges fixe les conditions générales de la construction et de l'exploitation d'un complexe marché aux bestiaux - abattoirs - marché de la viande, de la triperie et de la volaille, et annexes, à édifier sur le territoire de la Communauté Urbaine de Lyon.

à Corbas, dans le périmètre de la zone industrielle de Lyon Sud-Est Corbas.

Il énonce les obligations du concessionnaire agissant à ses risques et périls.

Il détermine la procédure de mise à l'étude, de construction, de financement et d'exploitation du complexe qui devra satisfaire aux impératifs législatifs, réglementaires et conventionnels définis par les présentes.

Chapitre V

OBLIGATIONS TECHNIQUES D'EXPLOITATION

Article 22 : DISPOSITIONS GENERALES

Le concessionnaire assure :

- la garantie de libre accès à tous les usagers ;
- la fourniture des prestations définies par le présent cahier des charges, le tout sans discrimination ni préférence de quelque ordre que ce soit ;
- la concession comprend l'exploitation du complexe défini à l'article 1, à savoir ;
 - . le marché des animaux vivants,
 - . les abattoirs,
 - . les marchés de la viande, de la triperie et de la volaille, et leurs annexes.

Cette exploitation comprend l'exécution des prestations définies aux articles ci-après. Ces opérations s'exécutent conformément aux règlements sanitaires et fiscaux en vigueur et en application des dispositions du présent cahier des charges.

Le concessionnaire fait son affaire propre et personnelle de toute constatation qui pourrait s'élever avec des tiers, au cas où ces derniers porteraient atteinte aux droits qui lui sont conférés par le contrat de concession.

Article 23 : PRESTATIONS DU MARCHE DES ANIMAUX VIVANTS

L'exploitation du marché aux animaux vivants comprend :

- la réception, l'hébergement et l'entretien des animaux destinés à l'élevage ou à l'abattage et introduits en vue de la vente, ainsi que la fourniture de l'eau, des litières et, s'il y a lieu, des fourrages, l'enlèvement et l'évacuation des fumiers et déjections ;
- la mise à disposition des vendeurs des emplacements nécessaires à l'exercice de leur profession dans les conditions fixées par le règlement intérieur ;
- le nettoyage, le lavage et la désinfection des véhicules utilisés pour les transports des animaux ;
- le transfert des lieux de stabulation aux lieux de vente et l'attache en ces lieux et, s'il y a lieu, le pesage desdits animaux ;
- les travaux de propreté et de désinfection périodique des lieux de vente, locaux, cours, passages, emplacements constituant cet établissement.

Le concessionnaire peut, sous sa propre responsabilité, faire appel à des entreprises spécialisées pour effectuer les opérations énumérées ci-dessus.

Article 24 : PRESTATIONS DE L'ABATTOIR

A/ Conformément au décret n° 67-554 du 10 Juillet 1967, l'exploitation comprend les opérations suivantes :

1°/ A titre obligatoire :

- la réception, la mise en stabulation et l'entretien des animaux de boucherie et de charcuterie introduits dans l'établissement en vue de l'abattage, ainsi que la fourniture de l'eau, des litières et, s'il y a lieu, des fourrages, l'enlèvement et l'évacuation des fumiers et déjections ;
- le nettoyage, le lavage et la désinfection des véhicules utilisés pour le transport des animaux ;
- le transfert des animaux des lieux de stabulation jusqu'aux lieux d'abattage ;
- l'abattage des animaux comprenant l'étourdissement et la saignée, la dépouille, l'éviscération, l'habillage et, pour les porcs aux lieux et place de la dépouille : l'échaudage, l'épilage, le brûlage et le grattage ;
- la fente en demi pour les animaux qui le nécessitent, le douchage des carcasses et le premier lavage des réservoirs gastriques ;
- le ressuage par réfrigération de toute partie des animaux propre à la consommation humaine, le pesage, ainsi que les opérations de manutention jusqu'à leur enlèvement ou la mise en entrepôts frigorifiques de conservation ;
- le prélèvement et le transfert des abats suifs et graisses vers les locaux de traitement, stockage ou expédition situés dans l'enceinte de l'établissement ;

- le premier traitement des abats ;
- le transfert vers les locaux de pré-stockage des cuirs et peaux et leur conservation jusqu'à enlèvement ;
- s'il y a lieu, le transfert des viandes et sous-produits de l'abattage vers les locaux de consigne ou de saisie ;
- la dénaturation des viandes et sous-produits saisis, leur mise à disposition d'industries agréées dans le cadre de la réglementation en vigueur ;
- les soins généraux de propreté et désinfection périodiques des locaux, cours, passages, emplacements, compris dans l'enceinte de l'établissement.

2°/ Après avis de la commission consultative visée à l'article 10 du décret du 10 Juillet 1967 :

- la récupération des déchets ;
- la collecte des glandes et organes destinés à l'opothérapie ;
- la collecte du sang à usage industriel.

3°/ Après avis de la commission consultative et pour les usagers qui le demandent :

- le prélèvement de la collecte de sang à usage alimentaire.

B/ Le concessionnaire peut, sous sa propre responsabilité, faire appel à des entreprises spécialisées prestataires de services désignées après accord du concédant pour effectuer une ou plusieurs des opérations ci-après :

- le traitement du sang ;
- le premier traitement des abats ;
- le prélèvement des glandes et organes destinés à l'usage pharmaceutique ;
- le pré-stockage et la conservation des suifs ;
- le désossage, la coupe et la découpe, le conditionnement et l'emballage des viandes et abats ;
- le pré-stockage et la conservation des cuirs et peaux jusqu'à l'enlèvement ;
- les soins généraux de propreté et la désinfection des locaux, cours, passages, emplacements compris dans l'enceinte de l'abattoir ;
- la conservation au froid sous température positive des viandes et abats ;
- la congélation, le stockage sous température négative des viandes et abats ;
- et toute opération nouvelle ou annexe que l'évolution des techniques nécessitera.

Article 25 : PRESTATIONS DES MARCHES DE LA VIANDE, DE LA TRIPERIE ET DE LA VOLAILLE

L'exploitation desdits marchés comprend :

- la mise à disposition des vendeurs des emplacements nécessaires à l'exercice de leur profession dans les conditions fixées par le règlement intérieur ;

- les travaux de propreté des locaux, cours, passages et emplacements ;
- la réception des produits forains et leur transfert, aux lieux de stockage ou de vente ;
- la fourniture du froid nécessaire à la conservation et au stockage de ces produits ;
- le transfert des lieux de réfrigération ou de stockage aux lieux de vente et inversement ;
- leur pesage sur demande ;
- le chargement et l'expédition des produits vendus.

Le concessionnaire peut, sous sa propre responsabilité, faire appel à des entreprises spécialisées.

Article 34 : MISE EN SERVICE - CONTINUITE DE L'EXPLOITATION

La mise en service du complexe aura lieu dans le délai de deux mois à compter de la réception provisoire prévue à l'article 10, au plus tard le 1er Novembre 1977. Elle sera dûment et contradictoirement constatée par un procès-verbal comportant un descriptif des ouvrages et des installations.

Le concessionnaire devra assurer son exploitation d'une manière régulière et continue pendant la durée du contrat. Toute interruption non justifiée par cas de force majeure dûment constaté entraînera l'application des sanctions prévues aux articles 46 et 48 ci-après.

L'exploitation pourra être interrompue pendant certaines périodes après avis de la commission consultative et accord de la Communauté Urbaine. Une interruption partielle ou totale découlant de cas de force majeure fera l'objet d'un constat à la diligence du concessionnaire.

Chapitre VI

DISPOSITIONS FINANCIERES

Article 37 : CAUTIONNEMENT

En garantie de la bonne exécution de la présente convention de concession, et dans le délai d'un mois à compter de la réception provisoire prévue à l'article 10, le concessionnaire déposera à la caisse du comptable de la Communauté Urbaine de Lyon, une somme de 500000 Francs (cinq cent mille Francs) en numéraires ou en rentes sur l'Etat, ou en obligations garanties par l'Etat ou en Bons du Trésor dans les conditions prévues par les lois et règlements pour les cautionnements en matière de travaux publics. Le cautionnement sera remboursé en fin de concession.

Sur ce cautionnement seront prélevées toutes les sommes dont le concessionnaire serait redevable au concédant, et, notamment, le montant des dépenses faites en raison des mesures prises aux frais du concessionnaire, pour assurer l'hygiène ou la sécurité publique, ou la reprise du service en cas de suspension conformément aux prescriptions du présent cahier des charges (articles 31, 44, 45, 46, 47 et 48).

Toutes les fois qu'une somme quelconque aura été prélevée sur le cautionnement dans les conditions énoncées ci-dessus, le concessionnaire devra le compléter à nouveau dans un délai de quinze jours à dater de la mise en demeure qui lui aura été adressée à cet effet par simple lettre recommandée.

Le concessionnaire pourra être dispensé de verser ce cautionnement s'il fournit une caution personnelle et solidaire de même montant consentie par un établissement autorisé à cet effet et agréé par la Communauté Urbaine.

Si le concessionnaire a présenté une caution bancaire, l'établissement ayant accordé sa garantie est tenu de faire droit, sans discussion aucune, aux prélèvements effectués par le concédant en application des dispositions ci-dessus.

Ce cautionnement ne concerne que l'exploitation du complexe, sa réalisation faisant l'objet d'une caution bancaire dans les conditions précisées à l'article 17.

Article 39 : TAXES

Dans ce domaine, le concessionnaire se conformera aux lois et règlements en vigueur.

Article 40 : DROITS ET REDEVANCES

Le concessionnaire perçoit, auprès des usagers, les droits et redevances prévus par l'article 9 de la loi n° 65-543 du 8 Juillet 1965 et la réglementation en vigueur, et tous ceux correspondant aux services rendus aux divers usagers.

Le tarif de ces droits est fixé par le concessionnaire, conformément à la législation sur la réglementation des prix.

Il est communiqué avec justifications à la Communauté Urbaine pour approbation et lors de chaque révision. A défaut de réponse dans les trente jours, les propositions en cause sont réputées acceptées.

En cas de désaccord, le litige est soumis pour conciliation à l'autorité chargée de l'approbation du présent cahier des charges, et, si nécessaire, réglé conformément aux dispositions de l'article 352, 3° alinéa du Code d'Administration Communale.

Les tarifs pratiqués seront affichés en permanence dans l'établissement.

Article 41 : PENALITES

En cas de retard dans les versements prévus aux articles 16 et 38, les sommes correspondantes portent intérêt de plein droit au taux de l'escompte de la Banque de France en vigueur le jour de l'échéance non payée, sans qu'il soit nécessaire de procéder à une mise en demeure quelconque et quelle que soit la cause du retard.

Chapitre VII

DUREE DU CONTRAT - DECHEANCE

Article 48 : RESILIATION

a) Résiliation judiciaire

Dans le cas d'inexécution des engagements souscrits par le concessionnaire le concédant sera habilité à provoquer la résiliation judiciaire.

b) Résiliation d'office

Le concessionnaire encourra la déchéance de plein droit dans les hypothèses suivantes :

- défaut de paiement de la redevance de concession ou du loyer du terrain à leur échéance et trente jours après simple commandement à payer resté infructueux, à moins d'une prorogation de délai demandée par le concessionnaire et acceptée par le concédant ;
- abandon de l'exploitation avant la fin de la convention et sans qu'il puisse être fait état d'une raison de force majeure, ou cession totale ou partielle de la concession à un tiers sans accord exprès de la Communauté Urbaine ;
- interruption de l'exploitation dans les conditions fixées à l'article 46 ci-dessus, pendant plus de 30 jours et intervenant pour plus de 50 % des usagers ;
- mise en faillite ou liquidation judiciaire ;
- inobservations répétées des obligations qui lui incombent de par la loi et le présent cahier des charges.

Le concédant, pendant le temps qui lui sera nécessaire pour désigner un autre concessionnaire, assurera la vacance. Cette exploitation s'effectuera aux frais, risques et périls du précédent concessionnaire. Dans l'hypothèse d'une résiliation d'office, sa durée ne pourra excéder six mois.

Quelle que soit la raison de la déchéance encourrue d'office, le concessionnaire ne pourra réclamer d'indemnisation du concédant.

Chapitre VIII

DISPOSITIONS DIVERSES

Article 51 : REGLEMENT INTERIEUR

Un règlement intérieur fixe, dans les détails, les conditions d'exploitation du complexe marché aux animaux vivants - abattoirs - marché de la viande, de la triperie et de la volaille.

Le règlement est rédigé par le concessionnaire ; il n'est rendu applicable qu'avec l'approbation du concédant.

Le concédant et le concessionnaire peuvent, à tout moment, demander la modification du règlement. Les modifications éventuelles sont soumises aux mêmes formes.

C - Conception technique

Lorsque la construction du nouvel abattoir de Lyon fut décidée, il fallut concevoir un outil moderne, pratique et économique.

Une équipe composée de représentants des professions du bétail et des viandes s'attacha à cet ouvrage.

Il a été tenu compte des défauts de "La Mouche" (marché du bétail vif trop grand, stabulations trop importantes, cloisonnement des salles d'abattage, insuffisance des installations frigorifiques, mauvaise utilisation du cinquième quartier, ...), ainsi que des réalisations récentes en France et à l'étranger.

A l'issue d'études et de voyages d'information, le choix d'un cabinet d'architectes et d'ingénieurs se porta sur le Cabinet BLEZAT-FERRAT, réputé pour la réalisation de nombreux abattoirs et industries alimentaires. Les professionnels et les architectes et ingénieurs déterminèrent un certain nombre de principes et d'impératifs : réaliser un abattoir strictement dimensionné pour le potentiel immédiat, afin de l'utiliser pleinement à brève échéance et de réduire l'investissement, mais l'équiper de façon à permettre un accroissement d'activité en augmentant le temps d'utilisation des installations (travail avec des équipes successives). C'est dans ces sens que l'on peut parler de privilégier l'exploitation par rapport à l'investissement.

Un avant-projet fut établi en trois mois et le projet définitif a été arrêté au bout de dix huit mois environ de préparation.

La conception générale fut un complexe à un seul niveau, en forme d'U majuscule, composé de bâtiments simples, rectangulaires et comprenant une salle d'abattage unique, en position centrale.

Troisième partie

IMPLANTATION ET PLAN DE MASSE

- 00000 -

III - IMPLANTATION ET PLAN DE MASSE

A - Implantation

Le nouvel abattoir devait être situé hors de Lyon, en zone industrielle, mais ne devait pas trop s'en éloigner afin de permettre l'approvisionnement facile de l'agglomération lyonnaise en viandes.

Il devait être édifié sur le territoire de la Communauté Urbaine de Lyon.

Le terrain de 16 hectares mis à la disposition du C.I.B.E.V.I.A.L. par la Communauté Urbaine de Lyon se situe dans la zone industrielle de Lyon Sud-Est - Corbas, à 10 km du centre de Lyon. C'est une zone particulièrement favorisée par ses voies d'accès pratiques, tant par la route que par le rail, grâce aux embranchements industriels. L'approvisionnement en bétail vif est ainsi facilité.

De plus, les travaux d'aménagement et de viabilisation (adductions d'eau, électricité, ...) bénéficient des réseaux existants dans la zone industrielle. La région lyonnaise et la ville de Lyon offrent un débouché intéressant pour les produits du complexe et la position de la zone industrielle permet un rayonnement vers les grandes villes de France et des pays étrangers voisins, donnant au complexe une vocation internationale :

- Paris	450 km	- Munich	870 km
- Marseille	320 km	- Turin	330 km
- Genève	150 km	- Milan	470 km
- Zurich	400 km	- Barcelone	580 km.

Des installations propres à l'abattoir concourent encore au rayonnement du complexe (quais réfrigérés, emplacement pour 4 wagons, desserte 5 fois par jour). Il faut enfin signaler la proximité de l'aéroport de Lyon Satolas (20 km) qui est le deuxième aéroport français pour le fret.

B - Plan de masse (schéma n°1)

1°/ Disposition générale, secteurs

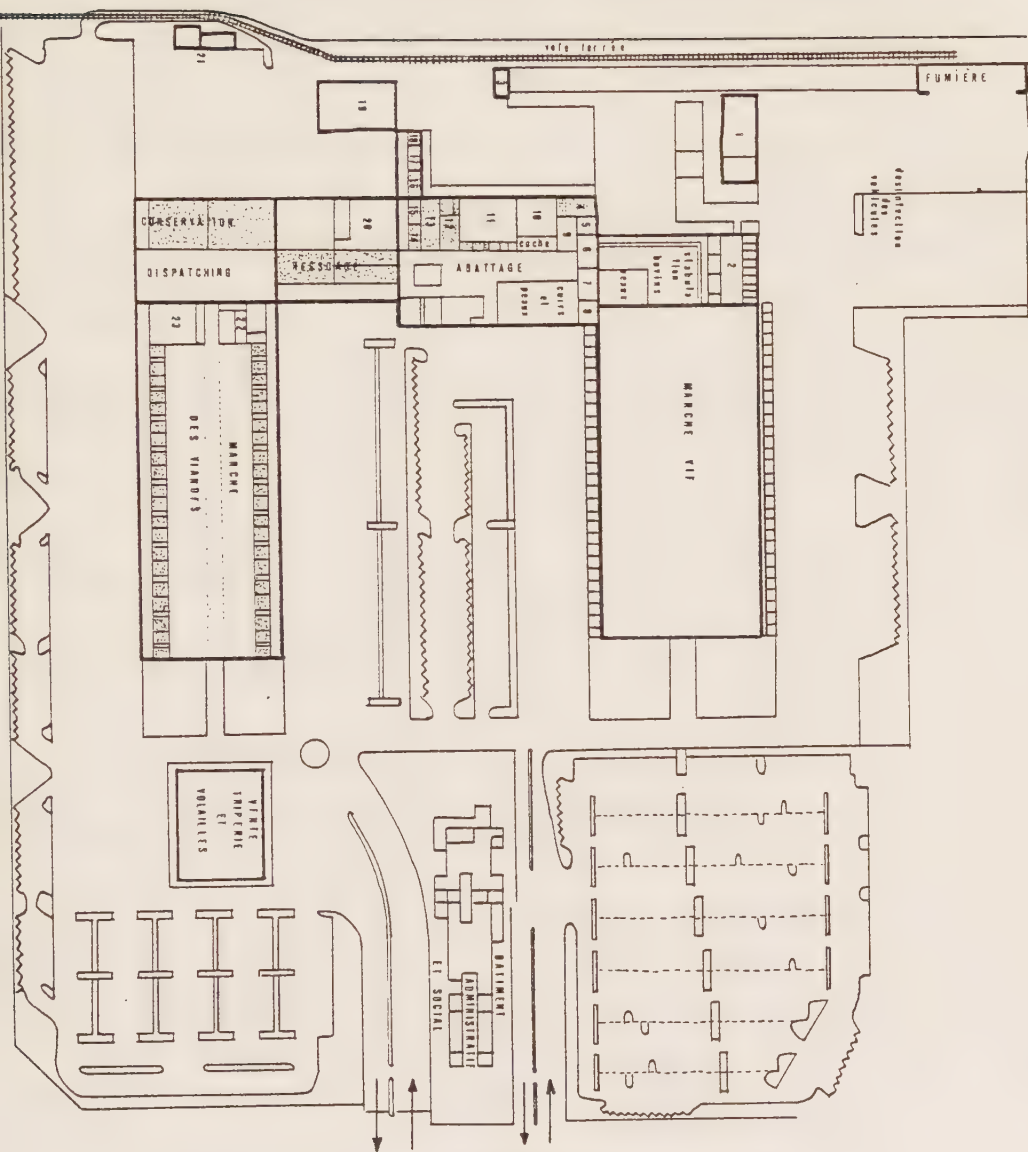
Le C.I.B.E.V.I.A.L. est construit en forme d'U majuscule ouvert vers le Nord.

La branche Ouest est constituée par le marché de bétail vif et la stabulation des animaux avant l'abattage. La branche Est comprend la salle de distribution des carcasses et le marché des viandes.

La partie centrale abrite l'abattoir et ses locaux annexes (triperie, boyauderie, salle des cuirs et peaux), ainsi que la section sanitaire qui vient se greffer en arrière du corps principal du bâtiment.

LEGENDE DU SCHEMA N° 1

- 1 Fourrage - Matériel de service - Ecurie
- 2 Bureaux - Archives - Sanitaires - Vestiaire
- 3 Autopsie
- 4 Chambre froide abats blancs
- 5 Réception du sang
- 6 Saignée des bovins
- 7 Saignée des veaux
- 8 Sel
- 9 Traitement têtes et pieds de veaux
- 10 Atelier de triperie-boyanderie
- 11 Traitement du sang, des têtes et pieds de moutons
- 12 Sas - Tunnel - Chambre de congélation du sang
- 13 Chambre froide abats rouges
- 14 Consigne
- 15 Saisie
- 16 Découpe sanitaire
- 17 Abattage sanitaire
- 18 Lazaret
- 19 Atelier + local de récupération pour animaux
- 20 Production de froid - Chaufferie - Groupe électrogène
- 21 Réserves de fuel - Réfrigérant atmosphérique - Station de pompage
- 22 Bureaux - Sanitaires
- 23 Bureaux - Informatique
- 24 Postes de lavage et désinfection des véhicules
- 25 Traitement des eaux usées
- 26 Atelier de récupération des denrées saisies pour l'alimentation animale.



PLAN DE MASSE

Schéma n°1

Enfin, trois autres bâtiments sont séparés de ces trois ailes : la salle de vente d'abats et de volailles, qui fait face au marché des viandes, le bâtiment administratif et social et un bâtiment comprenant une écurie, une réserve de fourrage et un local pour le matériel d'entretien. (Voir plan de masse).

L'ensemble de ces locaux peut être subdivisé en secteurs qui sont au nombre de six.

1 - Secteur des animaux vivants

- . Le marché de bétail vif est la première partie de ce secteur et la première partie du circuit des activités de l'abattoir.
C'est la partie la plus proche des voies d'accès. Il est bordé sur ses deux longueurs de parcs à bestiaux.
- . Dans le même corps de bâtiment se trouvent les locaux de stabulation des boeufs et des veaux avant leur abattage.
Le parc à ovins et caprins se trouve le long de la salle d'abattage.

2 - Secteur abattoir

Il fait directement suite aux locaux de stabulation avant abattage et occupe une position centrale dans le complexe.

- . Le hall d'abattage est en position médiale dans le corps de bâtiment.
- . La salle des cuirs et peaux se trouve sur la face nord, l'atelier de triperie-boyanderie sur la face sud.

Cette disposition vise à assurer une suite logique des différentes étapes du travail des animaux et de leurs produits et à réduire les distances de déplacements en regroupant les activités par types de denrées.

3 - Secteur viandes

Il fait naturellement suite à la salle d'abattage. Il commence par le ressuage en réfrigération rapide, puis la salle de distribution des carcasses (dispatching), laquelle donne d'une part sur des chambres froides de conservation et d'autre part sur le marché des viandes.

En annexe à ce secteur, mais séparée, s'ajoute la salle de vente d'abats et de volailles.

4 - Secteur sanitaire

Il se situe en dérivation sur la salle d'abattage, comporte les locaux de consigne et de séquestration des produits saisis, le lazaret, la salle d'abattage sanitaire et se poursuit par les locaux de récupération et

préparation des viandes et abats saisis destinés à l'alimentation animale. Cette disposition montre les deux possibilités rencontrées à la sortie du hall d'abattage : soit la denrée est propre à la consommation humaine et elle suit le circuit jusqu'à la salle des ventes ; soit elle ne l'est pas et elle est dirigée dans cette aile de bâtiment.

5 - Secteur technique

Ce secteur occupe une position intégrée aux autres secteurs, afin de réduire les coûts de construction et de situer les installations de production de froid et de chaleur à proximité des locaux et équipements frigorifiques et calorifiques.

6 - Secteur administratif et social

Ce secteur se trouve dans un bâtiment indépendant situé à l'entrée du complexe.

COMPOSITION DES SECTEURS : (voir schéma n° 1)

1 - Secteur des animaux vivants

- . Marché de bétail vif
- . Stabulation avant abattage
- . Ecurie (1)

2 - Secteur abattoir

- . Salle d'abattage
- . Réception des cuirs et peaux - Réserve de sel (8)
- . Atelier de triperie boyauderie (10)
- . Conservation des abats (4 - 13)
- . Réception, traitement et conservation du sang (5 - 11 - 12)

3 - Secteur viandes

- . Ressuage en réfrigération
- . Entreposage des carcasses réfrigérées
- . Distribution (dispatching)
- . Salle des ventes de viandes
- . Marché d'abats et de volailles

4 - Secteur sanitaire

- . Locaux de mise en consigne (14)
- . Locaux de séquestration des produits saisis (15)
- . Salle de démontage des carcasses (16)
- . Local d'abattage sanitaire (17)
- . Atelier de récupération des denrées saisies pour l'alimentation animale (19) (26)
- . Lazaret (18)
- . Local d'autopsie (3)
- . Fumière et fosse à lisier
- . Postes de lavage et désinfection des véhicules (24)
- . Traitement des eaux usées (25)

5 - Secteur technique

- . Production de chaleur (20)
- . Production de froid (20)
- . Groupe électrogène (20)
- . Atelier de réparation et entretien du matériel (19)

6 - Secteur administratif et social

- . Direction
- . Bureaux
- . Restauration

2° / Circulations (schéma n° 2)

Pour des raisons hygiéniques, les circulations à l'intérieur d'un abattoir doivent satisfaire à la règle dite de "la marche en avant". Le cheminement des produits d'un secteur à un autre et les circuits à l'intérieur de chaque secteur doivent permettre une progression continue d'un secteur, d'une étape ou d'une opération contaminants, vers un secteur, une étape ou une opération comparativement propres, sans possibilité de retour en arrière, ni de croisement ou chevauchement des circulations.

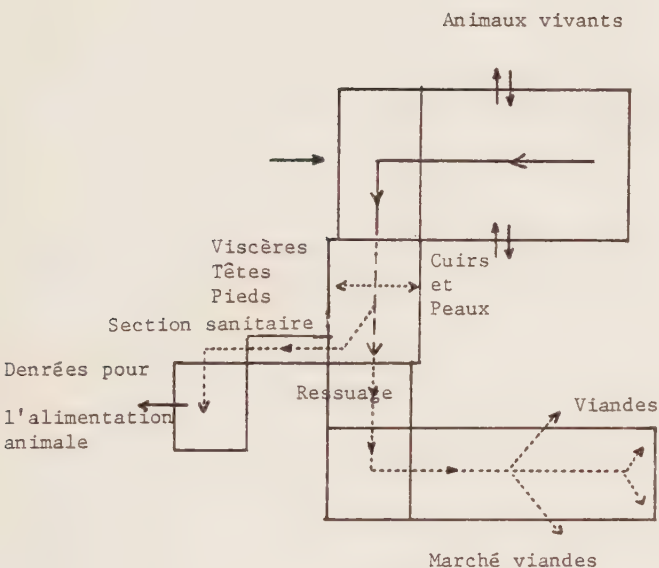
Ainsi, la progression doit être la suivante :

Animal vivant - Animal saigné - Animal dépouillé - Animal éviscéré - Carcasse - Salle de ressuage - Resserre réfrigérée .

Les abats issus des animaux éviscérés suivent un circuit identique de traitement pour aboutir à la conservation par le froid.

Les circulations à l'intérieur de chaque secteur seront étudiées dans les paragraphes correspondants du chapitre relatif aux installations et équipements.

La circulation générale peut être résumée par le schéma suivant :



CIRCULATION GENERALE

Schéma n° 2

Quatrième partie

INSTALLATIONS ET EQUIPEMENTS

- 00000 -

IV - INSTALLATIONS ET EQUIPEMENTS

A - Marché de bétail vivant (marché vif) - (schéma n° 3) -

Le marché vif couvre une superficie de 9800 m². Il comprend 56 barres de vente et peut contenir 2200 bovins.

Au cours des 52 marchés de l'année 1979, ont été présentés 83214 gros bovins, 44398 veaux et 563 caprins, soit respectivement une moyenne hebdomadaire de 1600, 854 et 11.

Dans ce grand bâtiment couvert de 128 m de long et 61 m de large, qui dispose d'une grande hauteur sous plafond pour assurer une bonne ventilation, surtout en été, les animaux sont disposés soit à l'attache le long des barres, soit en logettes d'un mètre de large. Ils disposent de paille et d'eau distribuée dans des abreuvoirs à niveau constant.

Ce bâtiment possède la plus grande chaîne d'évacuation de lisiers d'Europe. De part et d'autre de ce bâtiment se trouvent des parcs à bestiaux, au nombre de 48, qui permettent le chargement et le déchargement des camions qui desservent le marché vif.

Les parcs sont construits en tubes métalliques et les portes sont munies de charnières amovibles qui permettent d'ouvrir à droite ou à gauche. Tous ces parcs concourent à former un couloir le long du mur pour la conduite des animaux jusqu'aux barres de présentation.

Ce bâtiment ne sert pas uniquement aux marchés des mardis et vendredis matins : il est utilisé toute la semaine comme local de stabulation pour des boeufs et parfois quelques chevaux.

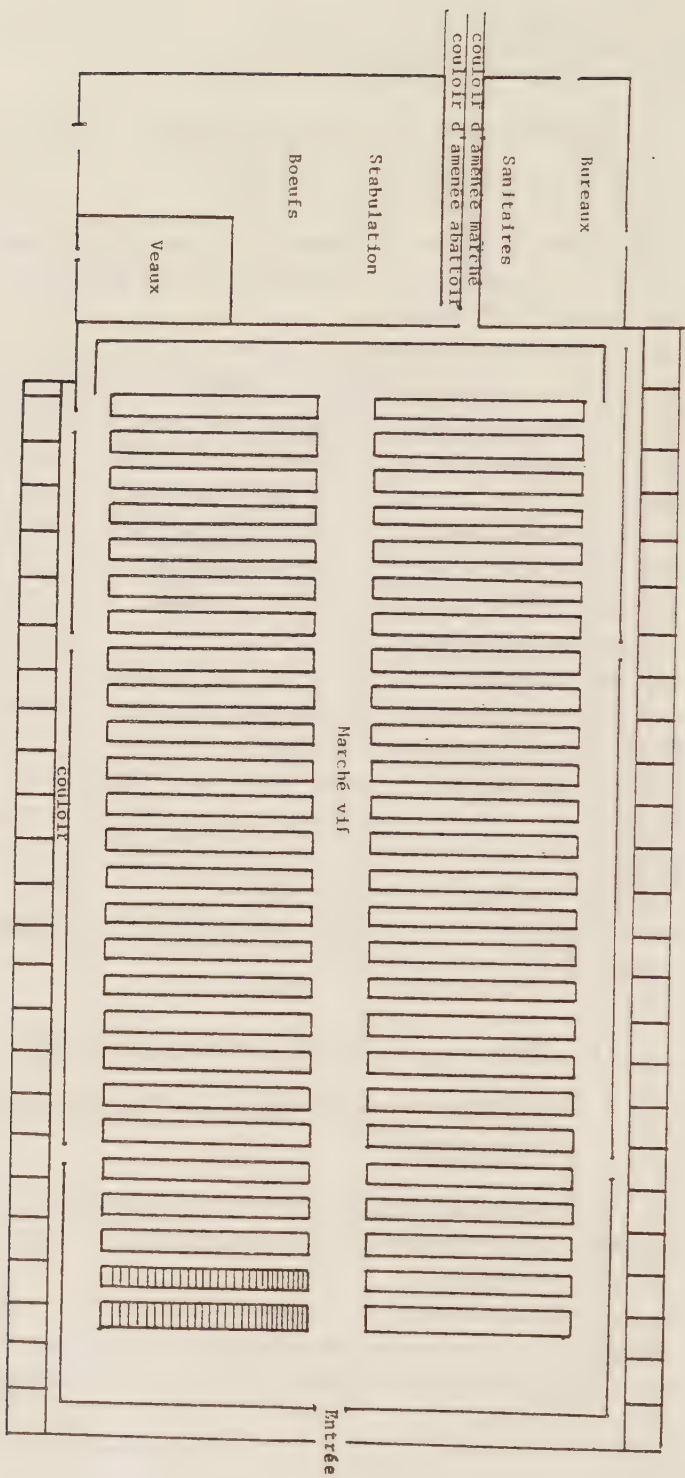
Les bureaux des commerçants et commissionnaires en bestiaux se situent au premier étage de ce bâtiment.

B - Locaux de stabulation avant abattage (schéma n° 4)

1° / Stabulation des boeufs (gros bovins et jeunes bovins de boucherie)

Cette stabulation, située dans un bâtiment de 28 m sur 41 m, est constituée de logettes en tubes métalliques. Elle peut recevoir environ 250 animaux.

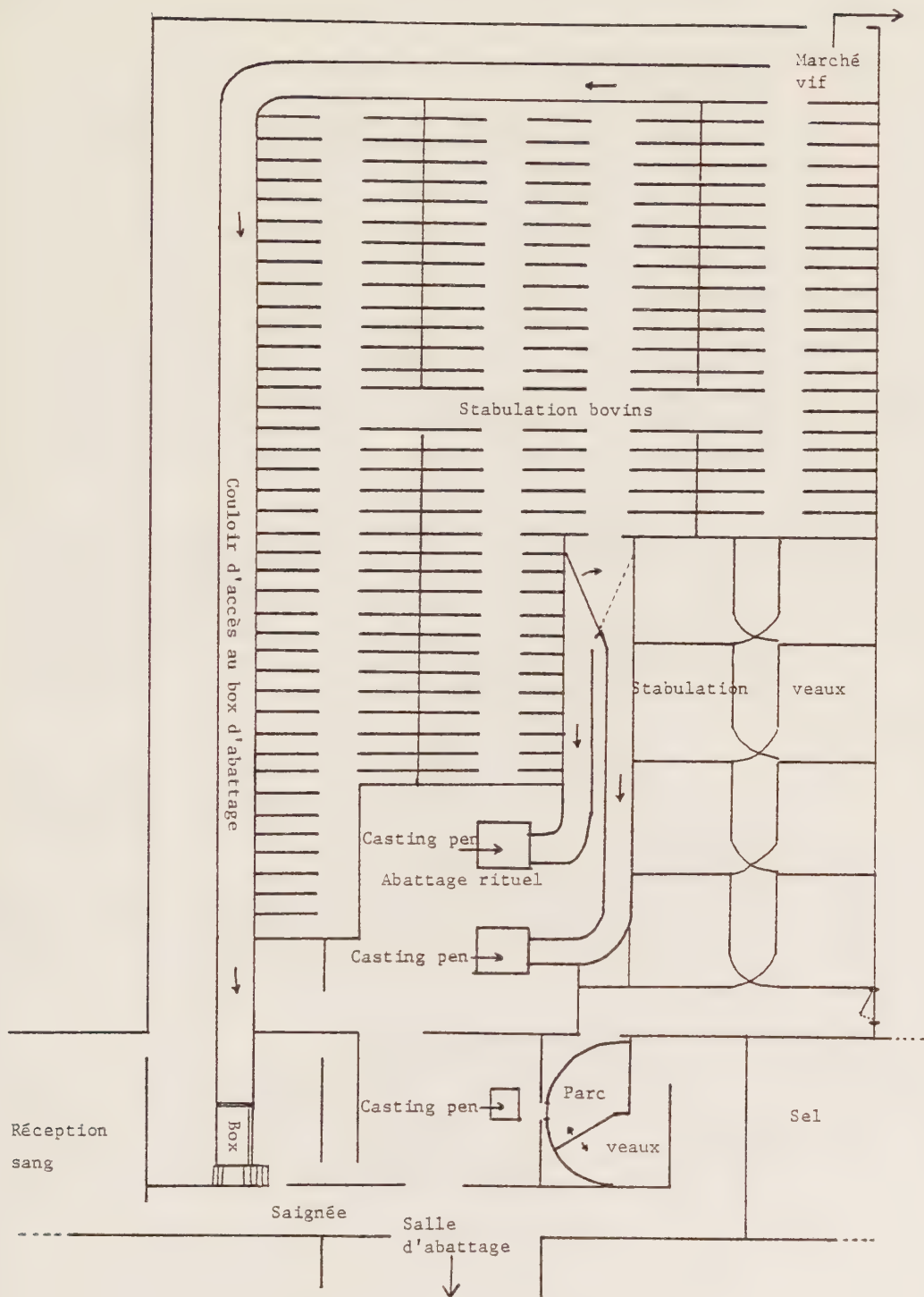
Un couloir constitué de deux parois en béton, d'une longueur de 60 m, de faible largeur pour empêcher les demi-tours et muni d'un dispositif de sécurité formé par des tubes métalliques qui empêchent les animaux



Parcs à bestiaux

MARCHE VIF

Schéma n°3



LOCAUX DE STABULATION AVANT ABATTAGE
Schéma n°4

de bondir vers le haut, permet de conduire les bêtes jusqu'au poste d'étourdissement.

Ce couloir longe la face Ouest, puis la face Sud de ce bâtiment.

Des conduites d'eau parallèles aux tubes de protection permettent le nettoyage de ce couloir.

Il existe deux autres couloirs longeant la stabulation des veaux, qui conduisent aux deux "casting pen" utilisés pour les abattages rituels. Le couloir principal présente un grave inconvénient, à savoir l'existence d'une seule porte latérale sur toute sa longueur ; par suite, lorsqu'un animal se blesse et tombe au milieu de la file d'animaux, il faut faire évacuer à reculons tous ceux qui se trouvent derrière lui pour pouvoir dégager le sujet accidenté sans risquer que les autres ne s'échappent ou blessent le personnel.

2° / Stabulation des veaux

Elle est composée de 8 parcs ménageant entre eux un couloir qui permet d'accéder à un parc plus petit, muni d'une paroi mobile qui pousse les animaux vers le poste d'étourdissement et de saignée. Ce petit parc s'ouvre en outre par une petite porte sur l'emplacement de l'abattage rituel des veaux.

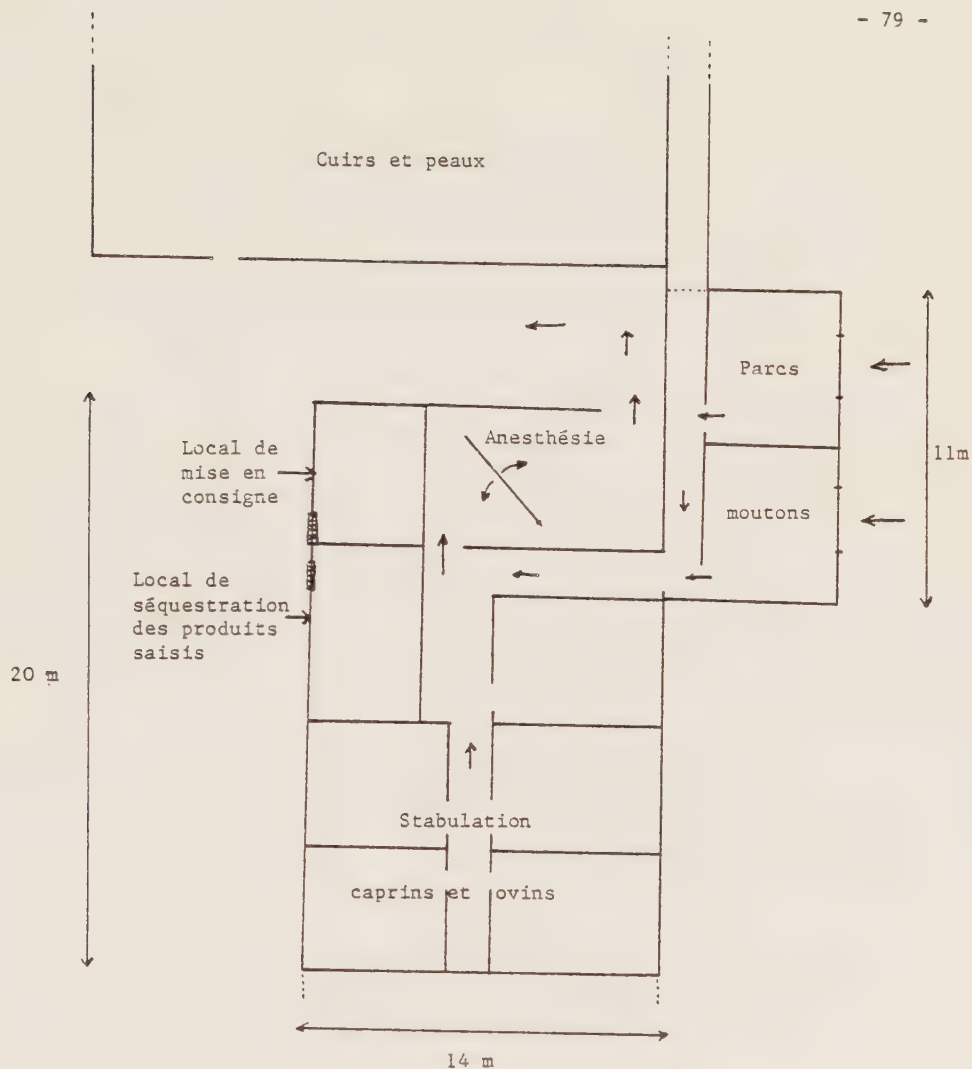
3° / Stabulation des ovins et caprins (schéma n° 5)

Elle se fait d'une part dans les parcs situés à l'extérieur du bâtiment d'abattage côté Nord et, d'autre part, dans les étables situées dans le corps de ce même bâtiment.

Un système de paroi mobile, analogue à celui utilisé pour les veaux permet de diminuer l'espace libre au fur et à mesure que le nombre d'animaux diminue dans le petit parc d'électronarcose.

4° / Stabulation des équidés

Elle se trouve dans le bâtiment contenant la réserve de fourrage et le matériel d'entretien. Elle est composée de logettes en tubes métalliques.



STABULATION DES
OVINS ET CAPRINS

Schéma n° 5

C - Abattage - Habillage

1°/ Définitions et réglementation

L'abattage consiste en la mise à mort des animaux par saignée après insensibilisation préalable.

Certaines prescriptions réglementaires doivent être respectées.

La loi n° 76-629 du 10 Juillet 1976, relative à la protection de la nature, interdit d'exercer des mauvais traitements envers les animaux domestiques (art. 276 du Code Rural).

Le décret n° 80-791 du 1er Octobre 1980, pris pour l'application de l'article 276 du Code Rural et l'arrêté ministériel du 16 Avril 1964, imposent l'immobilisation préalable des animaux avant leur abattage, interdisant leur suspension avant celui-ci, rendent obligatoire l'étourdissement avant la saignée, à l'exception des abattages rituels, enfin précisent les conditions et modalités de l'immobilisation et de l'étourdissement.

L'arrêté ministériel du 25 Août 1972 précise dans son article 14 que la saignée doit être complète et suivre immédiatement l'étourdissement.

L'habillage est composé de toutes les opérations qui permettent d'obtenir d'une part la carcasse de l'animal abattu, d'autre part les éléments constitutifs du cinquième quartier.

Ces opérations sont les suivantes :

- section des pieds ;
- préparation et arrachage du cuir ;
- eviscérations abdominale et thoracique
- fente de la carcasse et séparation de la tête.

L'article 16 de l'arrêté ministériel du 25 Août 1972 fixe le délai séparant la saignée de la fin de l'éviscération à une demi-heure.

2°/ Installations, fonctionnement

a/ Grands animaux

α / Abattage

De la stabulation avant abattage, les animaux sont conduits par les couloirs d'accès, soit au poste d'étourdissement, soit aux pièges d'immobilisation et couchage (casting-pens) pour les abattages rituels.

- Poste d'étourdissement (schéma n° 6)

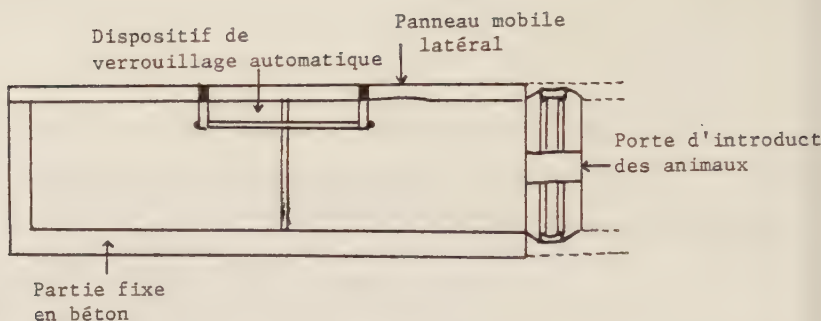
Le box d'immobilisation et d'étourdissement comprend :

- . une rampe d'accès des animaux qui fait suite au couloir d'amenée ;
- . une partie fixe en béton armé constituée par :
 - une cloison latérale intérieure pourvue à sa base et en son milieu d'un pan étroit incliné facilitant le dégagement de l'animal après étourdissement,
 - une cloison côté tête,
 - un plancher surélevé et incliné dans le sens transversal du box provoquant un déséquilibre de l'animal assomé et assurant son éjection par gravité,
 - une passerelle de service surélevée avec escalier d'accès du personnel ;
- . une partie métallique mobile, entièrement galvanisée à chaud après fabrication avec boulonnerie cadmiée, constituée par :
 - une porte d'introduction des animaux du type à guillotine, avec ventail renforcé, se déplaçant entre deux glissières verticales sous l'action d'un vérin pneumatique fixé à la partie supérieure du cadre métallique de la porte,
 - un panneau mobile latéral assurant l'immobilisation de l'animal introduit dans le box et son dégagement après étourdissement, en pivotant autour d'un axe horizontal monté sur deux paliers à billes fixés sur deux montants métalliques scellés dans la maçonnerie du box,
 - un dispositif de verrouillage automatique du panneau mobile latéral en position verticale avec levier de commande manuelle, déverrouillage et éjection de l'animal par gravité.

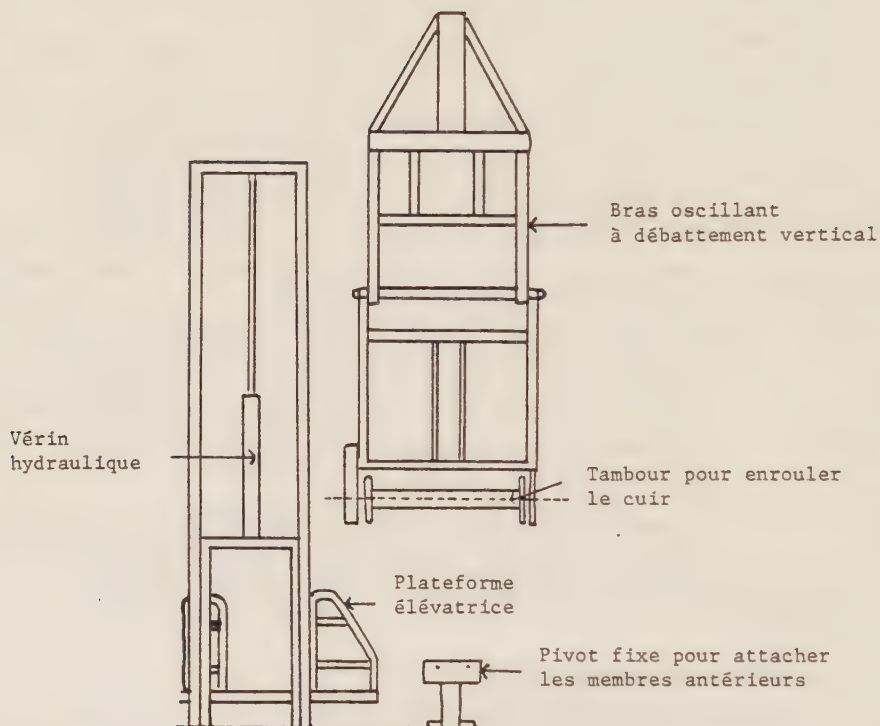
- Pièges rotatifs (casting-pens) (schéma n° 7)

Ces pièges sont construits en acier galvanisé à chaud, boulonnerie cadmiée. Leur entraînement est assuré par motoréducteur avec accouplement par chaînes. L'animal pénètre dans le piège par une porte pivotante à verrouillage manuel interdisant le démarrage du motoréducteur en cas de mauvaise fermeture de cette porte ou de celle prévue à l'opposé pour le dégagement de l'animal après égorgement.

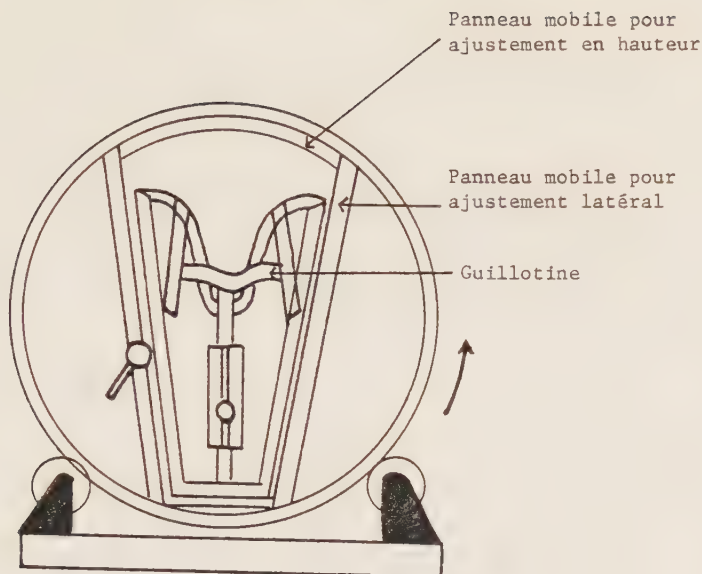
L'appareil s'adapte aux dimensions de l'animal introduit grâce à des panneaux mobiles qui assurent sur trois dimensions une contention parfaite :



POSTE D'ETOURDISSEMENT (VUE DE DESSUS)



ARRACHEUR DE CUIR



CASTING-PEN (VUE DE FACE)

Schéma n° 7

- rétrécissement latéral par deux panneaux de flanc,
- ajustage de la longueur du piège par un panneau de poussée arrière,
- ajustage de l'appareil à la hauteur de l'animal par un panneau mobile prévu à la partie supérieure du piège.

Tous ces panneaux de contention sont commandés par vérins pneumatiques d'une grande souplesse d'emploi. De plus, une guillotine à fonctionnement manuel permet l'immobilisation du cou de l'animal en position renversée, assurant ainsi un dernier ajustage sur la gorge.

Il existe d'autre part un dispositif de fonctionnement entièrement manuel de l'appareil en cas de panne de courant électrique. Le poids d'un tel piège est de 1100 Kg.

- Saignée

Elle est effectuée au poste de saignée, lequel est situé immédiatement après le box d'étourdissement.

Les animaux sont saignés pendus par un jarret. Le sang est récolté sur une gouttière métallique puis passe dans le local de réception du sang où il est additionné d'une solution anticoagulante composée de citrate trisodique additionné de sel alimentaire.

Il est ensuite envoyé par canalisation dans le tank cylindrique situé dans l'atelier de préparation des abats.

La saignée, lors d'abattage rituel, est pratiquée par tranchage de la gorge après immobilisation dans un piège rotatif (casting-pen) et extension de l'encolure.

Le sang ainsi obtenu ruisselle sur une gouttière métallique et est évacué directement dans l'égout.

B / Habillage

A la sortie des deux aires de saignée, l'une classique et l'autre rituelle, les animaux abattus sont accrochés et hissés au niveau du rail aérien par l'intermédiaire de barres de levage constituées par des sections mobiles de voie aérienne reliées à des treuils électriques. Les deux rails se rejoignent pour constituer la chaîne temporisée.

1 - Le système de convoyage aérien

Il s'agit d'un birail de type "Biralux", constitué par deux rails parallèles en alliage léger. Ce réseau est fixé sans soudure ni perçage sur des chaises de suspension montées à l'aide de crapauds universels sous un poutrage métallique de superstructure.

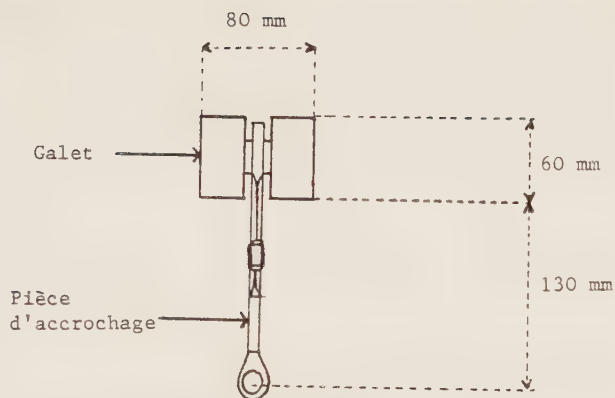
Les chaises de suspension existent en deux modèles. Elles permettent un convoyage soit manuel, soit automatisé des carcasses.

Elles sont réalisées également en alliage léger à haute résistance.

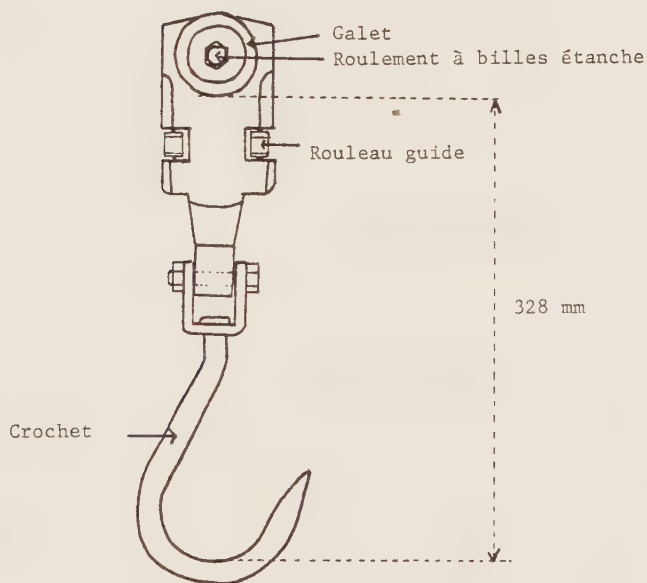
Il existe de nombreuses combinaisons d'aiguillages incorporables au réseau de manutention, dont la plupart peuvent recevoir des dispositifs directionnels commandés soit manuellement, soit automatiquement.

Courbe 90°	Courbe 45°
Aiguillage 90	Aiguillage 45
Aiguillage Y	Aiguillage 3 voies
Aiguillage 4 voies	Bretelle
Croisement 45°	Croisement 90°.

Le transport des carcasses est assuré par des chariots dont le corps est exécuté en alliage léger à haute résistance (schéma n° 8).



CHARIOT DE TRANSPORT



CHARIOT DE TRANSPORT AVEC CROCHET

Les deux galets en résine acétal sont montés sur roulements à billes étanches devant assurer une circulation silencieuse sur le rail.

Le guidage du corps du chariot à l'intérieur de l'entrevoie du rail est assuré par deux rouleaux-guides verticaux en résine acétal.

La partie inférieure du corps de chariot est prévue pour recevoir les différents types de pièces d'accrochage standard tels que crochets, tinets, allonges, balancelles.

La charge de ces chariots munis de crochets en acier spécial inoxydable peut aller jusqu'à 750 Kg.

Il existe de plus divers appareils accessoires permettant l'utilisation complète de ce birail, à savoir :

- . barres de levage ou descendeurs décrocheurs constitués par des sections mobiles de rail aérien ;
- . rampes d'affalage ;
- . élévateurs ou désélévateurs ;
- . sections mobiles de voie aérienne pour bascules aériennes ;
- . bras de chargement pour camion frigorifique ;
- . bras de raccordement pour porte de chambre froide.

2 - La chaîne d'habillage (schéma n° 9)

L'animal saigné est conduit sur un chariot de transport fixé au birail le long de la chaîne comprenant 24 personnes. Il va être dépouillé, eviscéré, puis fendu en deux pour obtenir des demis.

a) Les différentes phases

Tout d'abord, on prépare l'arrachage du cuir en traçant la parfente. Ensuite, une équipe travaillant sur une plateforme fixe prépare le dépouillement de l'arrière de l'animal.

Puis les pieds sont sectionnés à l'aide d'une pince pneumatique. Ils sont envoyés par une gouttière d'évacuation qui descend de la passerelle dans un bac placé le long du mur, lequel comporte des ouvertures qui mènent à la salle de préparation des pieds.

- . Un ouvrier pratique ensuite la fente de la symphyse pelvienne à l'aide d'une scie circulaire.
- . L'animal passe au niveau de deux plateformes élévatrices sur lesquelles deux hommes détachent le cuir des parois costales à l'aide de couteaux à lame ou de couteaux mousse rotatifs pneumatiques.

- . L'animal arrive ensuite à la phase finale de l'arrachage du cuir, qui est effectué mécaniquement par un arracheur de cuir.
- . L'étape suivante est la fente sternale, réalisée avec une scie électrique à lame droite.

Lorsque tous ces postes sont franchis, vient la phase de l'éviscération. Les viscères, une fois sectionnées leurs connexions avec la carcasse, sont extériorisés, glissent sur un plan incliné en acier inoxydable et tombent sur une table, sur laquelle est effectuée l'inspection sanitaire.

Les viscères digestifs vont vers le coche par des ouvertures pratiquées dans le mur pour y subir un vidage et premier lavage.

Les reins restent adhérents à la carcasse, le foie et la rate sont levés juste avant la fente, ils glissent sur une goulotte jusqu'à une table sur laquelle est effectuée l'inspection sanitaire, sont ensuite identifiés par étiquetage et suspendus sur des chariots.

Les viscères thoraciques, ainsi que les langues sont suspendus sur des chariots appropriés pour être présentés à l'inspection, puis conduits en salle de réfrigération.

A la suite de l'éviscération, les carcasses sont fendues par des ouvriers placés sur des plateformes élévatrices.

La première partie de la fente (jusqu'aux vertèbres thoraciques) est effectuée à l'aide d'une scie à lame droite ; la deuxième partie (vertèbres thoraciques et cervicales) est faite parfois avec un fendoir à main.

Les têtes sont séparées du reste de la carcasse et accrochées à des chariots en vue de l'inspection sanitaire, avant le passage en salle de réfrigération.

Enfin, les demis sont parés, nettoyés, identifiés. Ils passent au poste de pesée, sont soumis au marquage par classe qualitative, puis sont conduits automatiquement vers la salle de ressuage rapide où l'air a une température de $- 5^{\circ}$ C et est pulsé à une vitesse de 3 m/s.

La cadence de cette chaîne est d'environ 60 boeufs à l'heure pour une équipe de 24 hommes.

La chaîne fonctionne du lundi au vendredi de 5 H à 13 H. Sa production est d'environ 1250 boeufs par semaine.

b) Veaux

La file d'abattage des veaux est partiellement mécanisée.

Elle est mixte et peut éventuellement être utilisée pour la préparation de carcasses de grands animaux : le convoyeur de cette file est à la même hauteur que celui de la chaîne du gros bétail.

Le système ingénieux qui a été conçu (passage des animaux du rail de saignée situé à 3,35 m du sol à un rail à 4,64 m) assure une grande souplesse. Il permet soit de travailler toutes les viandes avec un personnel réduit, soit d'effectuer des réparations ou d'installer des équipements complémentaires sans interrompre l'activité de la salle d'abattage.

Après un assommement classique, réalisé en région nuchale à l'aide d'un pistolet d'abattage à tige captive dont la charge explosive est inférieure à celle utilisée pour les boeufs, la saignée s'effectue soit par ponction sous-auriculaire, soit par égorgement dans un casting-pen de taille adaptée à celle des veaux lorsqu'il s'agit d'abattage rituel. Les opérations d'habillage sont superposables à celles décrites pour les gros bovins. Il faut signaler que chez le veau, la section des pieds doit être effectuée très précocement pour obtenir un meilleur égouttage du sang de la carcasse.

Le cuir est arraché à l'aide d'un arracheur de cuir.

L'éviscération est ensuite pratiquée.

La position de la file veau dans le hall d'abattage a imposé la mise en place d'un système pneumatique pour convoyer les viscères abdominaux, foie excepté, jusqu'au coche.

Les carcasses de veaux ne sont pas fendues, elles sont identifiées, pesées, soumises au marquage qualitatif, puis réfrigérées.

La cadence de fonctionnement est d'environ 40 veaux à l'heure pour une équipe de 14 ouvriers.

La file fonctionne du lundi au vendredi de 5 H à 13 H, sa production est d'environ 632 veaux par semaine.

c) Ovins et caprins

La file d'abattage des petits ruminants est perpendiculaire aux deux autres.

Après étourdissement par électronarcose et saignée en position verticale, les animaux sont disposés sur des étous en matière plastique blanche

qui glissent sur un système de rails permettant une rotation, du fait d'un glissement possible par dessous.

La section des pieds, la préparation à l'arrachage de la peau, sont effectuées sur ces étous par une équipe de 12 hommes.

Il existe un arracheur de peau à la fin de la file. C'est un modèle de taille plus réduite que celui des grands animaux, mais fonctionnant selon le même principe.

L'éviscération a lieu juste après l'arrachage de la peau, elle est suivie par l'inspection sanitaire, puis les viscères abdominaux sont eux aussi convoyés par système pneumatique jusqu'au coche.

Les viscères thoraciques sont suspendus sur des chariots munis de crochets. Les carcasses sont ensuite identifiées, pesées, soumises au marquage qualitatif, puis réfrigérées.

La cadence de travail de la file des ovins et caprins est d'environ 80 animaux à l'heure pour une équipe de 12 ouvriers.

La file fonctionne du lundi au vendredi de 5 H à 13 H ; sa production est d'environ 2000 ovins par semaine.

D - Traitement du cinquième quartier (schéma n° 10)

1° / Le coche

C'est un local parallèle à la salle d'abattage et communiquant avec celle-ci par trois ouvertures pratiquées dans la cloison.

. Ces ouvertures sont obturées par des lamelles de plastique translucides formant écran aux projections.

Les panses, réservoirs gastriques et boyaux arrivent au coche soit par ces ouvertures, soit par les systèmes pneumatiques pour les viscères de veau et de mouton.

. Au stade de l'éviscération, les viscères ont subi un dégraissage ; une fois arrivés au coche, ils sont vidés et lavés, avant de rejoindre le local contigu qui est l'atelier de triperie-boyauderie.

. Le matériel équipant le coche est constitué de plans de travail en acier inoxydable et de bacs-éviers pour le lavage des viscères à l'eau froide.

LEGENDE DU SCHEMA N°9

- 1 : Section membres antérieurs
- 2 : 1° pied
- 3 : 2° pied
- 4 : Fente pelvienne
- 5 : Dépouille des mamelles
- 6 : Dépouille des flancs
- 7 : Préparation de l'arrachage du cuir
- 8 : Arrachage du cuir
- 9 : Fente du sternum
- 10 : Eviscération abdominale
- 11 : Eviscération thoracique
- 12 : Fente
- 13 : Séparation des têtes

T : Transfert

I.V. : Inspection vétérinaire

 : Elévateur
: Désélévateur

a : Etourdissement

b : Saignée

c : Section des pieds

d : Préparation à l'arrachage des peaux

e : Arrachage des peaux

f : Eviscération.

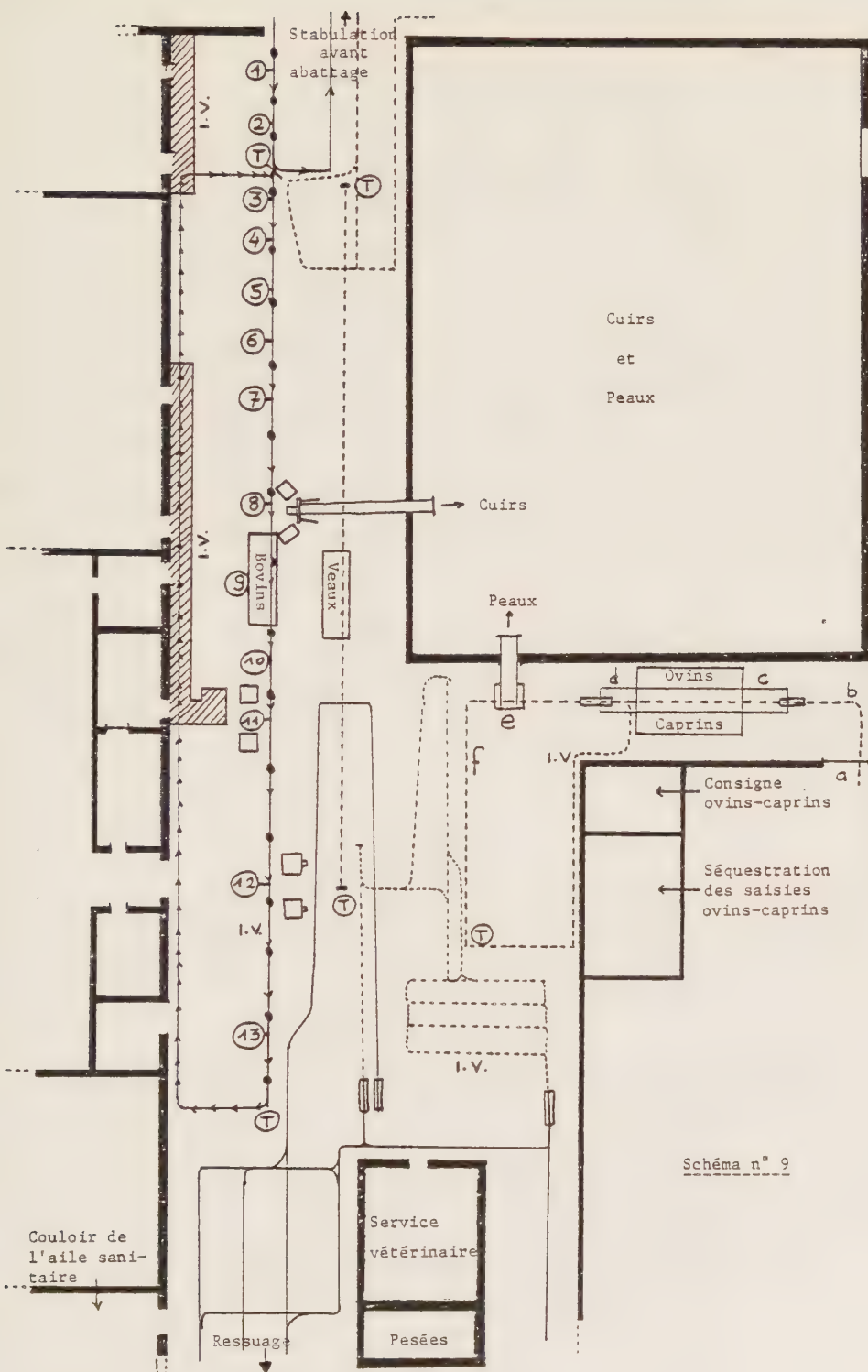
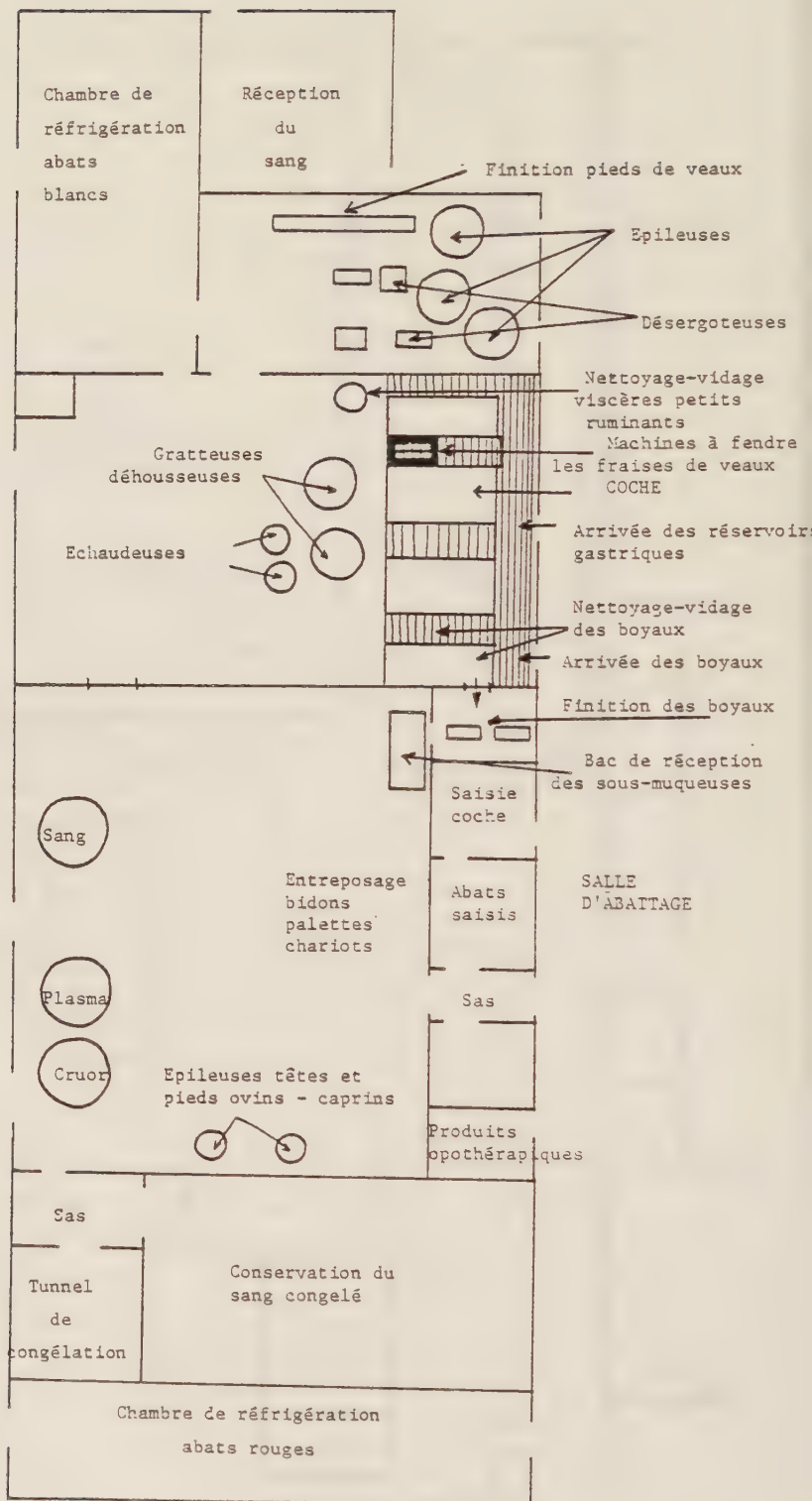


Schéma n° 10



2°/ Prétraitement des abats

a/ Pieds et têtes de veaux

Le prétraitement de ces produits est réalisé dans un local contigu au coche et à l'atelier de triperie-boyanderie.

Les têtes et les pieds subissent grattage, échaudage et épilation dans des machines spéciales conçues pour cet usage.

Les têtes sont ensuite insufflées avec de l'air comprimé et leur épilation est parachevée.

Les sabots sont arrachés à l'aide d'une machine appelée "désergoteuse", constituée de deux cylindres crénelés, tournant en sens inverse et entre lesquels on présente les onglons.

La finition des pieds est faite pour arracher les quelques poils restants avec une vrille rotative reliée à un moteur électrique par un flexible.

Les têtes et les pieds de veaux ainsi traités sont enfin immergés dans des bacs d'eau froide et mis en salle de réfrigération.

b/ Pieds de boeufs

Ils subissent grattage, échaudage à 90° pendant environ 10 minutes, épilation, arrachage de sabots, puis une finition identique à celle des pieds de veau et enfin une immersion dans de l'eau froide et une réfrigération.

c/ Autres abats

Les têtes, viscères thoraciques, foies et rates sont parés, dégraissés et placés en salle de réfrigération dans la chambre froide des abats.

d/ Sang

Le sang, récolté aux postes de saignée du début des files d'abattage, additionné de la solution anticoagulante, arrive dans une grande cuve cylindrique dans laquelle tournent deux hélices, comprenant deux pales chacune, assurant un battage mécanique.

A l'aide d'un séparateur centrifuge, on obtient d'une part le plasma, d'autre part le cruor (le cruor est constitué par tous les éléments figurés du sang concentrés dans une petite quantité de plasma).

3°/ Triperie - boyauderie

Il s'agit d'une vaste salle (17 m x 16 m) qui fait suite au coche.

Les réservoirs gastriques des ruminants (rumen, réseau, feuillet, caillette) sont échaudés et en même temps grattés dans des machines échaudeuses déhousseuses.

Ces machines sont constituées d'une cuve rugueuse présentant des aspérités identiques à celles d'une râpe, dans laquelle une plateforme rotative impose un brassage et un mouvement de rotation aux viscères ; une arrivée d'eau chaude à 90°C permet en même temps un échaudage des réservoirs gastriques.

Cette opération dure 5 à 10 minutes, mais peut être prolongée en fonction du résultat, laissé à l'appréciation de l'ouvrier qui charge les machines. Ces viscères sont enfin plongés dans des bacs d'eau froide pour réaliser le raidissage ou dégorgeage.

Les intestins ou boyaux :

Les intestins sont séparés du mésentère, dégraissés au maximum, vidés et lavés dans le coche, puis travaillés à l'aide de machines spéciales qui permettent de séparer d'une part la graisse restante, la muqueuse, la muscularis mucosae et lamusculaire, déchets qui sont congelés et destinés à l'alimentation animale, d'autre part la sous-muqueuse qui est très développée et présente des qualités particulières de résistance et d'élasticité, permettant son utilisation pour la fabrication de cordes et catgut.

Cette sous-muqueuse se présente sous l'aspect de grands filaments blancs de quelques millimètres de diamètre et elle est conservée dans des sachets en matière plastique immergés dans un bac à circulation d'eau réfrigérée jusqu'à la collecte par le fabricant de produits manufacturés.

Cas particulier de l'intestin grêle de veau, ou fraise :

Le mésentère est laissé adhérent à l'intestin, lequel est ouvert suivant une ligne opposée à l'insertion du mésentère à l'aide d'une machine dite à fendre les fraises. Il est procédé ensuite au lavage, à l'échaudage et enfin à l'immersion dans l'eau froide. La fraise de veau ainsi obtenue peut être consommée en nature ou utilisée pour la fabrication de l'andouillette lyonnaise.

4° / Traitement des cuirs et peaux

Il est effectué dans un local attenant à la salle d'abattage, avec laquelle il communique par trois ouvertures :

- une entrée correspondant à la chaîne d'abattage des veaux,
- une communication par tapis roulant au niveau de la chaîne des boeufs,
- une ouverture au niveau de la chaîne des petits ruminants.

Les cuirs et peaux sont salés et empilés en mettant un lit de sel entre ceux-ci. En hiver, on utilise du sel de mer ; en été celui-ci est additionné de trichlorobenzène pour éviter l'apparition de moisissures qui se développent lorsque la température s'élève.

Après 8 jours de salage en pile, les cuirs et peaux sont pliés et empilés sur des palettes qui sont emportées jusqu'au bâtiment marché des cuirs. Les cuirs et peaux sont alors pesés, mesurés et distribués aux professionnels du cuir.

5° / Collecte des produits opothérapiques

Celle-ci est réalisée en fin de chaîne d'abattage et les produits récupérés (bile et liquide amniotique régulièrement) sont entreposés dans une chambre de réfrigération à 0°C située entre le hall d'abattage et la salle de traitement du sang.

E - Section sanitaire (schéma n° 11)

Cette partie de l'abattoir se trouve principalement située dans une petite aile au Sud, perpendiculaire à la salle d'abattage et communiquant avec celle-ci à la hauteur du poste de pesée.

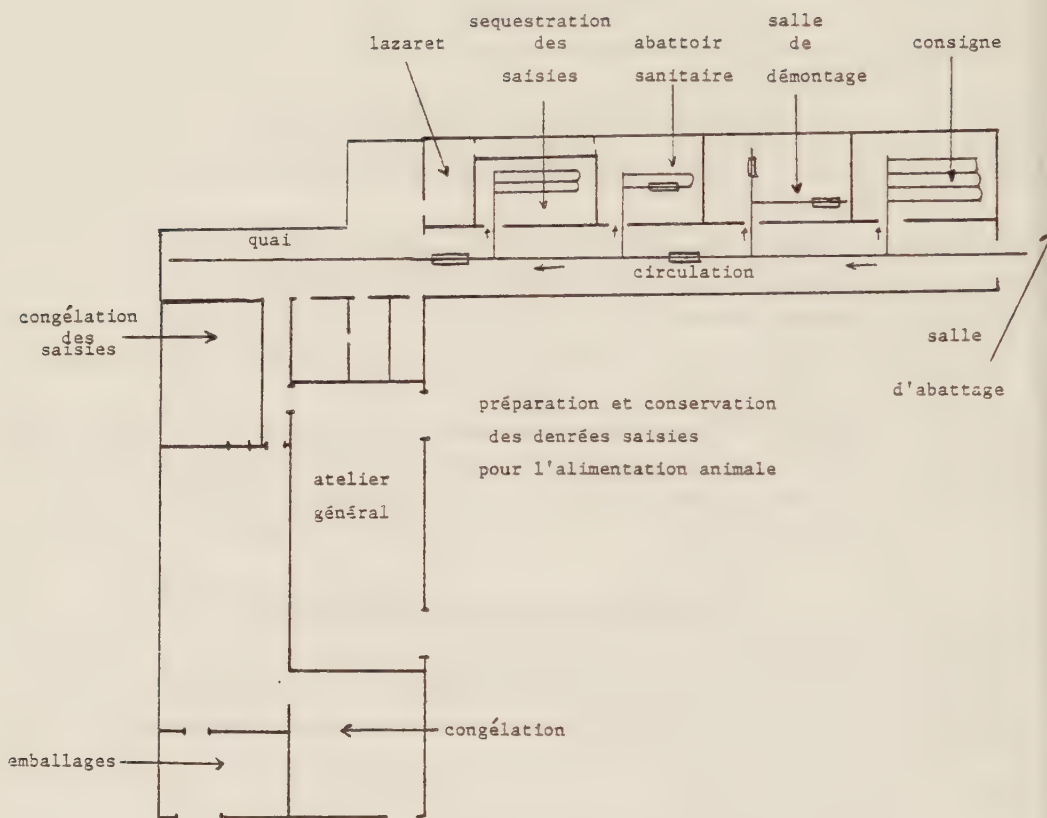
Cette aile comprend un couloir de circulation qui ouvre d'une part sur le hall d'abattage et, d'autre part, sur un quai extérieur.

S'y ajoutent certains locaux et emplacements particuliers que nous traiterons dans ce paragraphe.

Ce secteur comprend :

1° - Locaux de mise en consigne

Ce sont des locaux réfrigérés à 0°C, de 49 m² de superficie, dans lesquels sont entreposés les produits consignés en attendant la décision définitive du vétérinaire sanitaire.



L'AILE SANITAIRE

Schéma n°11

2° - Locaux de séquestration des produits saisis

Ce sont des locaux attenants aux salles de consigne, réfrigérés à 0°C, de 48 m² de superficie, dans lesquels sont entreposés les viandes et éléments du cinquième quartier saisis avant leur enlèvement à destination de l'équarissage ou leur transfert dans le local de préparation pour l'alimentation animale.

3° - Salle de démontage des carcasses

C'est une salle réfrigérée à + 10°, de 63 m² de superficie, dans laquelle on effectue les démontages des carcasses destinés à préciser l'étendue de certaines lésions, ainsi que les coupes et découpes lors de saisie partielle.

L'équipement de cette salle comprend :

- 2 rails de manutention
- 2 treuils élévateurs
- 1 poste de lavage (lavabo en inox, eau chaude eau froide)
- tables pour découpe.

4° - Local d'abattage sanitaire (voir schéma n° 11)

Dans cette salle doivent être abattus les animaux malades, accidentés, atteints d'une perturbation de leur état général, ainsi que les sujets éliminés dans le cadre des prophylaxies sanitaires présentant un haut risque de contagion.

Ce local est pourvu d'un équipement minimal : un rail élévateur avec treuil électrique, une scie pour la fente, eau chaude, eau froide.

5° - Atelier de récupération des denrées saisies pour l'alimentation animale

Il est situé dans le petit bâtiment qui fait face à la salle des machines ; on y accède par le quai faisant suite au couloir du bâtiment de la section sanitaire.

C'est une salle de 120 m², dans laquelle sont effectués le découpage, le désossage et le parage des pièces saisies utilisables pour l'alimentation des animaux et leur mise en sacs étanches.

Son équipement se décompose en plans de travail au centre de la salle et le long des parois, et en lavabos alimentés en eau chaude et eau froide.

Cet atelier possède deux salles frigorifiques l'une de 110 m², l'autre de 50 m² à - 20°C, permettant la conservation et l'entreposage des produits.

6° - Lazaret :

C'est un local qui se trouve à l'entrée de l'aile sanitaire et qui permet l'isolement des animaux malades et des animaux contagieux éliminés dans le cadre des prophylaxies sanitaires.

Son équipement comprend uniquement un parc à bestiaux pouvant contenir 3 ou 4 boeufs.

7° - Local d'autopsie :

C'est un petit bâtiment séparé du corps principal, situé juste au bout des parcs à bestiaux longeant la voie ferrée.

Ce local est équipé assez sommairement ; un treuil avec rail élévateur, un lavabo, un écoulement pour les eaux usées.

8° - La chaîne à lisier :

Elle est composée d'une chaîne prenant appui sur des poulies horizontales aux quatre coins du marché vif et de palettes métalliques râclant la rigole dans laquelle se déverse le fumier des animaux du marché.

Ces râcloirs métalliques entraînent les matières solides et laissent s'écouler les liquides à travers une grille, à l'angle Sud-Est du marché vif.

Les matières solides sont reprises par deux plans inclinés successifs munis de palettes identiques à celles de la chaîne principale et déversant le fumier sur une aire bétonnée prévue à cet effet.

Le fumier est ensuite acheminé vers la fumière qui se trouve à l'extrémité Sud-Ouest du terrain. 2641 tonnes de fumier sont récupérées par an.

9° - Postes de lavage et désinfection des véhicules :

Ils se trouvent sur le terrain dégagé situé entre la fumière et le bâtiment de l'écurie ; ils sont au nombre de 15.

Ils fonctionnent grâce au système KARCHER qui permet d'obtenir de la vapeur d'eau sous pression additionnée de désinfectant.

10° - Traitement des eaux usées :

Les effluents d'un abattoir sont très pollués par le lisier, les matières diverses provenant du coche et de l'atelier de triperie-boyanderie, les substances organiques entraînées lors du lavage des sols et matériels.

Les installations d'épuration doivent être à la fois simples et fiables.

Elles sont les suivantes :

- Filtre séparateur élévateur mécanique

Il épure les effluents liquides venant essentiellement du marché vif.

Le filtre est un CLAROMATIC de type GPLI. Il se compose de deux chaînes métalliques parallèles entre lesquels des râcleurs constitués d'une armature métallique et de lames en caoutchouc sont fixés. Cet ensemble chaînes-râcleurs est mû par un moto-réducteur. Les râcleurs réalisent la séparation et la filtration en frottant sur deux cadres tamis perforés de trous d'un diamètre de 2 mm.

- Ecumeur élévateur mécanique

Il épure les effluents de la salle d'abattage et des locaux annexes (atelier de triperie-boyanderie, coche, etc ...) qui sont très chargés en graisses et en matières flottantes.

Ces effluents sont conduits dans un bassin plus large et plus profond que celui du filtre séparateur (4 m de largeur - 5 m de profondeur). Une batterie de robinets envoie de l'eau sous pression pour assurer un brassage et une oxygénation des effluents.

Cet écumeur se compose de deux parties, l'une horizontale qui affleure le niveau de l'eau, et l'autre inclinée qui assure la remontée des matières flottantes.

Le système est voisin du précédent, mais il n'y a pas de tamis et les râcleurs sont des râcleurs-écopes métalliques.

Les différents effluents ainsi dégraissés, écumés et filtrés sont ensuite envoyés dans le réseau général des égouts de la zone industrielle. La consommation annuelle d'eau est de 451662 m³.

F - Locaux frigorifiques de refroidissement et d'entreposage

Le C.I.B.E.V.I.A.L. ne comporte que des installations de réfrigération, à l'exception d'un équipement de congélation du sang et d'une salle de congélation des produits destinés à l'alimentation animale. Toutefois, il faut noter l'existence d'un entrepôt de congélation, le C.E.F.A.L., implanté sur le terrain du complexe et communiquant avec le secteur viandes de celui-ci.

Plusieurs installations frigorifiques ont été mises en place, chacune étant réservée à une catégorie de produits.

- Abats blancs :

Une chambre froide de 100 m² à 0°C, qui se trouve à l'angle Sud-Ouest de l'atelier de triperie-boyanderie.

- Abats rouges :

Un local de réfrigération de 88 m^2 à 0°C est situé à côté des locaux de consigne et de saisie.

- Sang :

Les locaux de conservation-congélation du sang comprennent :

- . un sas qui s'ouvre sur la cloison Est de l'atelier de triperie-boyanderie ;
- . un tunnel de congélation de 19 m^2 à -42°C ;
- . une chambre de conservation de 106 m^2 à -20°C .

- Carcasses (schéma n° 12) :

Le ressuage des carcasses est réalisé en deux phases, correspondant chacune à un local.

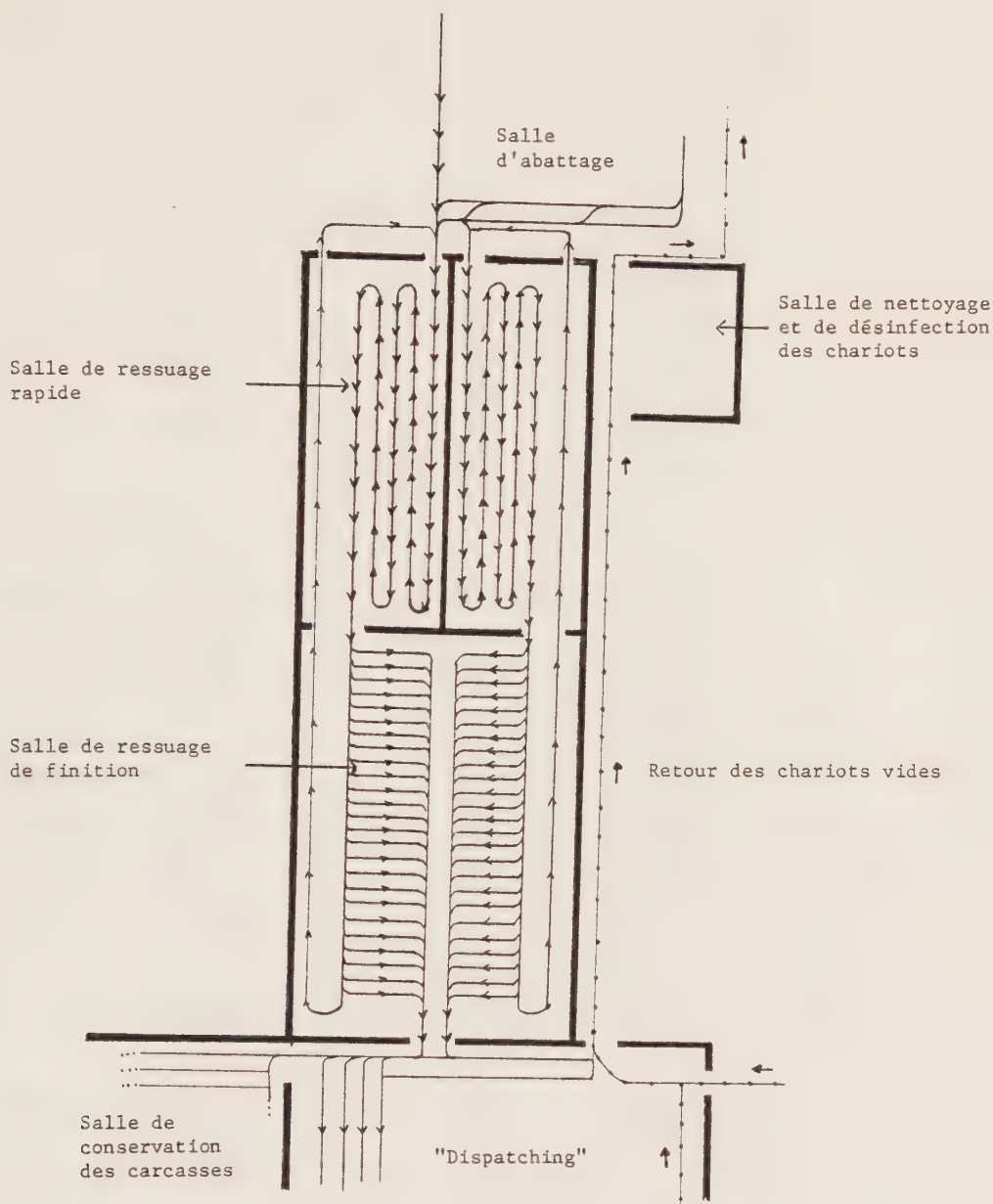
Il existe tout d'abord une salle de ressuage rapide, divisée en deux parties longitudinalement, qui ouvre, d'une part, dans la salle d'abatage, d'autre part, dans la salle de ressuage de finition.

Le convoyeur de carcasses de la salle de ressuage rapide chemine en serpentant, dirigeant ainsi les carcasses tantôt vers la source de froid et les batteries d'air pulsé, tantôt vers l'autre extrémité de la salle.

Cette installation de deux fois 142 m^2 est réfrigérée à -5°C et permet de refroidir $2 \times 47,5$ tonnes de carcasses de 37°C à $+10^\circ\text{C}$ en 5 heures. Vient ensuite le ressuage de finition, salle de 239 m^2 à 0°C , qui permet de refroidir 130 tonnes de carcasses de $+10^\circ\text{C}$ à $+3^\circ\text{C}$ en 8 heures. Les carcasses sont dirigées automatiquement sur les voies de stockage par une ensemble mécanique commandé par un équipement électronique. Ce sont des interrupteurs de fin de course placés sur chaque voie de stockage qui, après remplissage, donnent des ordres pour que les carcasses soient emmagasinées sur les voies suivantes et remplissent complètement la chambre.

Les carcasses sont ensuite acheminées vers les trois salles de conservation séparées du marché des viandes par le "dispatching".

Ces trois salles ont chacune une superficie de 306 m^2 , une température de 0°C et peuvent refroidir chacune 90 tonnes de carcasses de $+3^\circ\text{C}$ à $+1^\circ\text{C}$ en 16 heures.



SALLES DE RESSUAGE DES CARCASSES

Schéma n°12

Les installations frigorifiques présentent les caractéristiques techniques générales suivantes :

- . Sols non isolés pour les locaux à température égale ou supérieure à 0°C.
- . Pourvus d'une isolation de 10 cm d'épaisseur pour la salle de ressuage rapide, de 8 cm pour celle de ressuage de finition et pour les salles de conservation, enfin, de 20 cm pour le local de congélation du sang.
- . Parois : isolation de 10 cm d'épaisseur pour les chambres à 0°C, de 12 cm pour les salles de ressuage et de conservation, de 20 cm pour le local de congélation du sang.
- . Portes isolantes de type coulissant avec doublage par portes transparentes en matière plastique.

Les isolations sont réalisées à l'aide d'un matériau appelé STYROFOAM.

G - Salle de vente des viandes - Marché des abats et volailles (sch. 13-14 - 1)

La salle de vente des viandes se présente comme un grand hall (133 m x 46 m) et occupe l'aile Est du complexe, communiquant avec la salle de "dispatching".

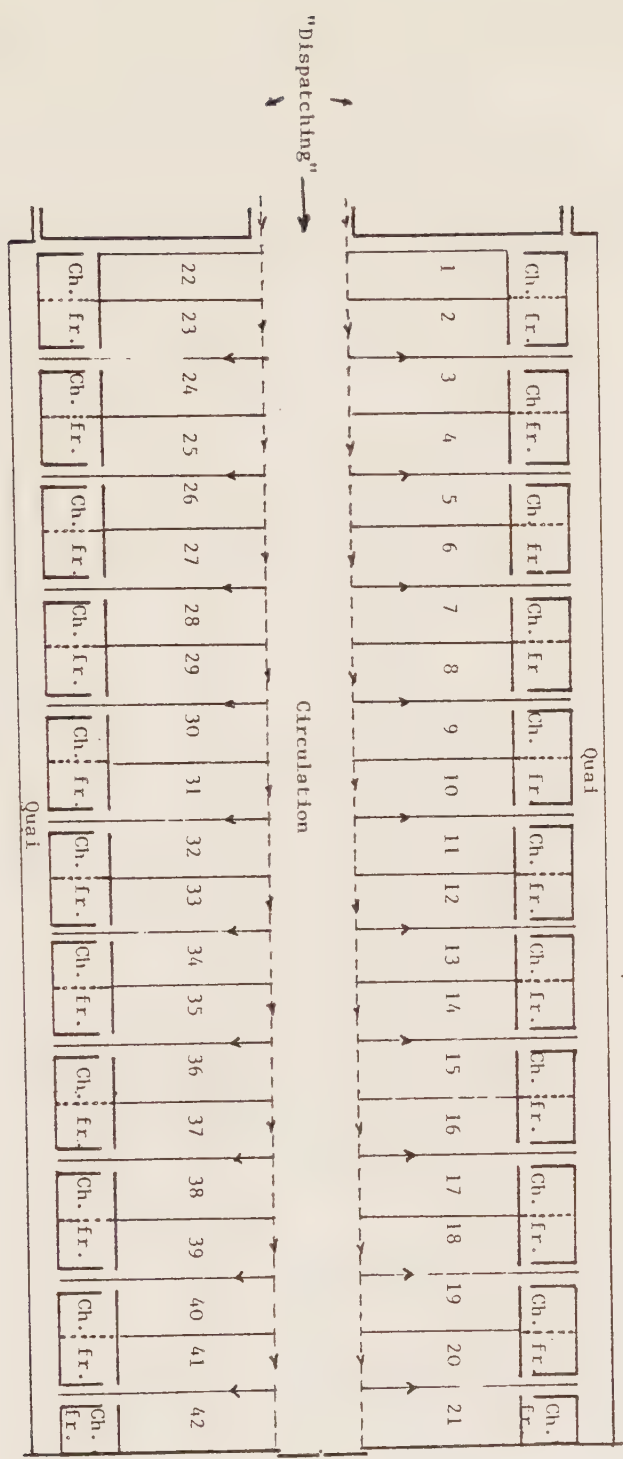
L'entrée côté Sud est bordée d'un côté par des bureaux et le local de programmation de la distribution automatique des viandes dans la salle de vente, de l'autre côté par des sanitaires et quelques bureaux. Sous la charpente métallique, se trouve le réseau de manutention aérienne. Les rails de convoyage sont installés sur toute la longueur de la salle, au-dessus de l'allée centrale, et des embranchements se répartissent de part et d'autre de celle-ci.

Il existe 42 unités de vente constituées chacune de 84 m² de surface au sol, une chambre de réfrigération de 36 m² et un bureau en étage de 42 m².

L'approvisionnement de ces unités à partir de la salle de "dispatching" se fait automatiquement. Le convoi de carcasses est guidé grâce à un système de programmation commandé par cartes perforées (système "Automat"), jusqu'au module de vente de destination : chaque commerçant possède une carte perforée permettant de faire acheminer ses viandes jusqu'à son unité de présentation.

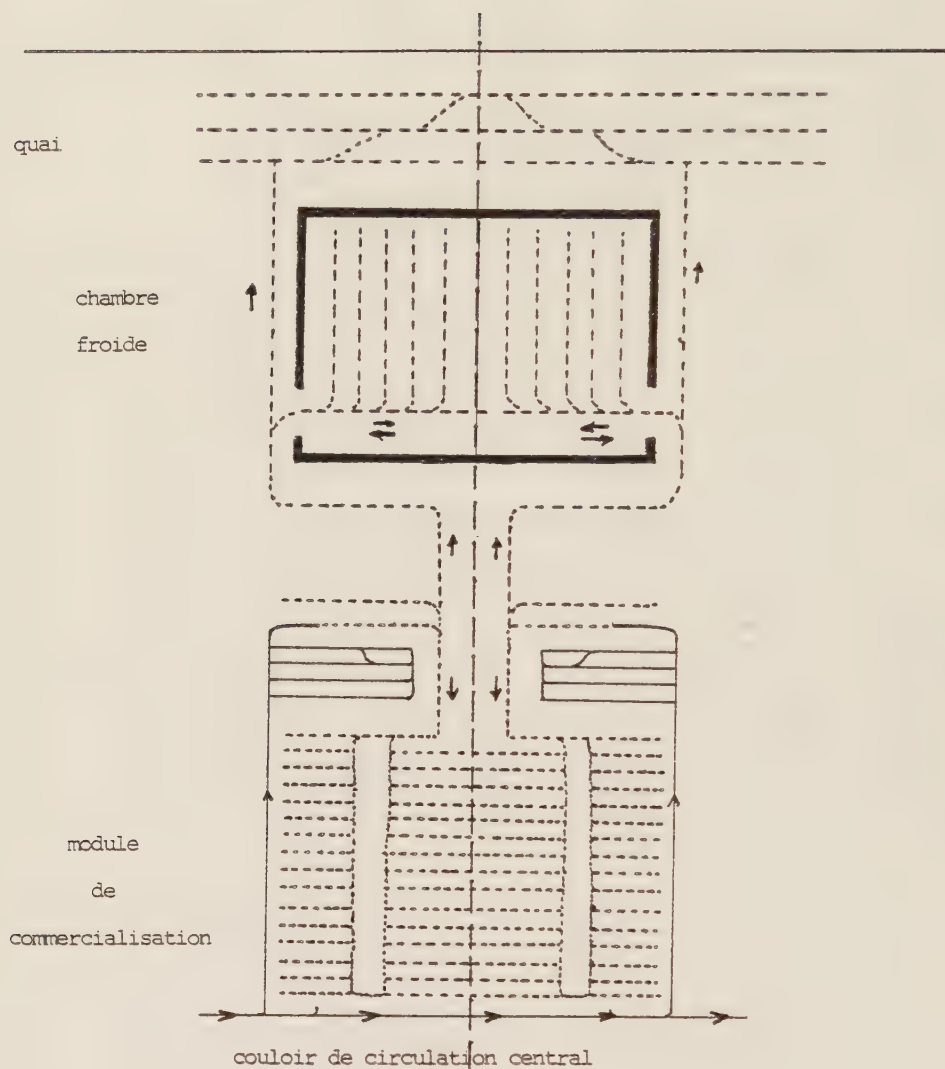
L'ensemble de la salle de vente est climatisé à +8°C.

27 sociétés de commercialisation de viandes en gros et demi-gros sont implantées dans ce marché.



MARQUE DES VIANDES

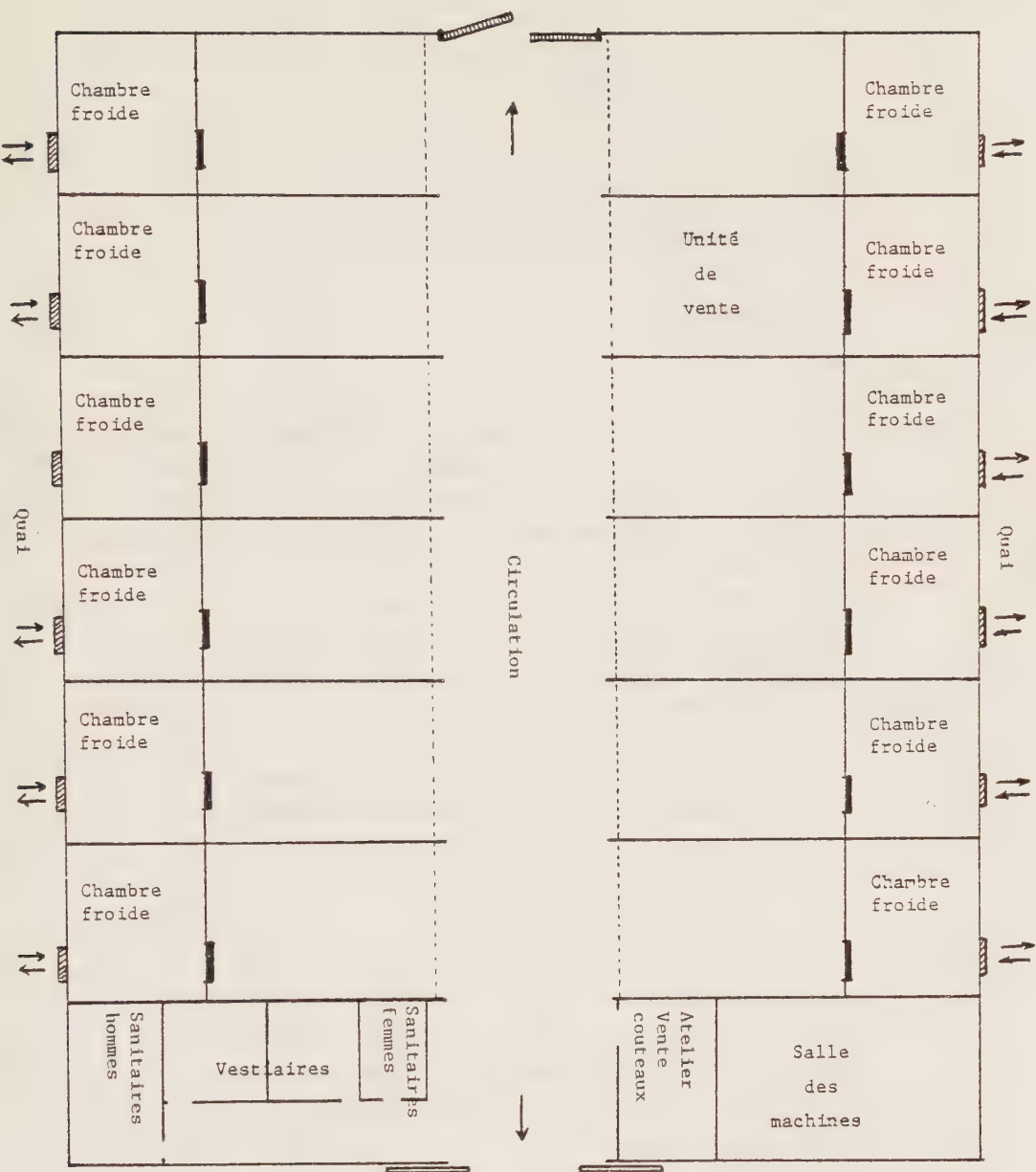
Schéma n° 13



MARCHE DES VIANDES :

DETAIL DE DEUX UNITES DE VENTE

Schéma n° 14



SALLE DES VENTES ABATS ET VOLAILLES

Schéma n° 15

Le marché est ouvert aux viandes abattues sur place et aux viandes foraines de provenance française et étrangère.

La capacité totale de vente est de 60000 tonnes par an.

En 1979, ont été commercialisées 49744 tonnes dont 25698 tonnes abattues sur place et 24046 tonnes de viandes foraines.

Les jours et horaires de transactions sont les suivants :

Lundi	7 H 30 à 11 H 30
Mardi	7 H 30 à 12 H et 13 H à 15 H 30
Mercredi	7 H 30 à 11 H 30 et 13 H à 15 H
Jeudi	7 H 30 à 11 H
Vendredi	7 H 30 à 11 H 30 et 13 H à 15 H.

La salle des ventes des abats et volailles est un bâtiment isolé, qui fait face à la salle des ventes des viandes du côté Nord. Elle est utilisée par 6 sociétés de triperie en gros, dont une spécialisée en abats de mouton.

De plus, le tonnage annuel de volailles commercialisées est de 2767 tonnes par an, soit une moyenne mensuelle de 230 tonnes.

C'est un bâtiment de 42 m par 34 m, climatisé à +8, +12°C, à l'intérieur duquel on trouve :

- . 12 unités de vente, possédant chacune une chambre froide ;
- . un couloir de circulation central ;
- . une salle des machines ;
- . des vestiaires et sanitaires hommes et femmes ;
- . un atelier d'aiguillage, réparation, vente de couteaux et scies.

H - Equipement calorifique et frigorifique

1°/ Production de calories

La fourniture de calories est destinée uniquement à la production d'eau chaude.

Le chauffage des locaux (bureaux, vestiaires, sanitaires) est un chauffage électrique par le sol, auquel s'ajoutent des convecteurs mureaux.

La chaufferie est située dans le corps principal du bâtiment, à côté de la salle de ressuage de finition. C'est une grande salle de 20 m par 20 m qui renferme :

- Deux chaudières "STEAMBLOC" type 350 deux parcours, dont voici quelques caractéristiques :

. Production de vapeur	: 4000 Kg/H	. Largeur	: 2,22 m
. Puissance calorifique	: 2,6 MW	. Hauteur	: 2,12 m
. Longueur totale	: 5,96 m	. Poids à vide	: 9 tonnes

. Combustible : Fuel lourd n° 2.

- Deux adoucisseurs d'eau.
- Deux circulateurs, un pour l'eau à 55°C qui est destinée à alimenter tous les points d'eau usuels, l'autre pour l'eau à 90°C qui est dirigée uniquement vers l'atelier de triperie-boyauderie.
- Une réserve d'eau à 55°C de 30000 l.

2°/ Production et distribution de frigories

L'installation située à côté de la chaufferie, dont elle est séparée par le groupe électrogène, est conçue pour une production de froid centralisée de grosse puissance, par détente directe de R_{22} ou par circulation d'eau glycolée.

Cette puissance est obtenue par des compresseurs à vis ne comportant pas de clapets et dont les rotors n'engendrent pas de vibrations.

L'installation comprend :

- 3 compresseurs à vis de type 204/1,65 - 2950 tours/mn -
Régime -14 +35 - flux thermique de 815 KW - entraînement par moteur en court-circuit, puissance 250 KW - 1 séparateur d'huile pour l'ensemble des 3 machines -
2 condenseurs multitubulaires
1 évaporateur multitubulaire destiné à la production d'eau glycolée à -8°C et 2 électropompes de 0,054 m³/s.
Les appareils de sécurité (pression, température), contrôle et automaticité.
- 1 compresseur à vis avec un moteur électrique de 345 KW pour fonctionnement en régime de pompe à chaleur -14 +50 - flux thermique 580 KW
1 séparateur d'huile
1 condenseur multitubulaire à 1 seul faisceau.
- 1 bouteille accumulatrice de R_{22} liquide comme aux trois condenseurs
1 sous-refroidisseur de R_{22} liquide pour la totalité du liquide condensé.
- 2 récupérateurs d'huile pour l'ensemble du circuit.

Le circuit permet, par le jeu des tuyauteries et de la robinetterie relayant les différents appareils d'obtenir :

- . un circuit à détente directe de R_{22} se caractérisant par un flux thermique de l'ordre de 1050 KW, assurant le refroidissement du tunnel de ressuage des carcasses et des chambres de conser-

vation des carcasses. D'une manière générale, les batteries sont alimentées par vannes solénoïdes suivies de détendeurs thermostatiques.

. Un circuit d'eau glycolée à -8°C se caractérisant par un flux thermique de 1700 KW, assurant le refroidissement des installations frigorifiques suivantes :

- chambre de conservation des abats blancs,
- chambre de séquestration des produits saisis,
- chambre de conservation des suifs,
- chambre de conservation des produits opothérapiques,
- chambre de conservation des abats rouges,
- chambre de mise en consigne,
- salle de démontage,
- dispatching,
- salle de vente des viandes,
- salle de vente des abats et volailles.

- 1 compresseur à piston fonctionnant au R_{502} régime $-50 +32$ - flux thermique 55 KW - entraînement par moteur électrique de 55 KW.

1 condenseur multitubulaire avec bouteille accumulatrice de liquide condensé. Cette dernière installation sert à la réfrigération du tunnel et de la salle de conservation du sang congelé.

Pour l'approvisionnement des condenseurs en eau, dans un local situé à côté des réserves de fuel le long de la voie de chemin de fer, se trouvent des électropompes centrifuges aspirant l'eau d'une cuve en béton surmontée d'un réfrigérant de type atmosphérique muni de deux ventilateurs hélicoïdes aspirants. Le débit de ces pompes est le suivant :

- 2 pompes de $0,1 \text{ m}^3/\text{s}$
- 1 pompe de $0,05 \text{ m}^3/\text{s}$
- 1 pompe de $0,016 \text{ m}^3/\text{s}$.

Le dégivrage des batteries frigorifères est effectué à l'eau dans les chambres à température positive, à l'aide de vapeur d'eau chaude dans les chambres de ressuage des carcasses, par chauffage de résistances électriques dans les chambres de congélation.

3°/ Air comprimé - Energie électrique

Pour les besoins de l'abattage comportant des plateformes de travail, la salle des machines comporte 3 compresseurs d'air THOME avec moteurs de 128 et 26 KW, assurant l'alimentation d'un réseau d'air comprimé à 12 bars.

En cas de panne de courant électrique, un groupe électrogène d'une puissance de 1200 KWA composé d'un moteur 4 temps MWM de la série MS4, assure le secours momentané en produisant du courant triphasé 380 V.

Au début de la coupure de courant, la priorité est accordée à la chaîne d'abattage, les installations frigorifiques sont stoppées, lorsque la chaîne d'abattage est vide, le courant disponible est alors affecté aux différentes installations frigorifiques.

1 - Services généraux

1°/ Locaux sanitaires et vestiaires pour le personnel

Tous les secteurs sont équipés d'installations pour le personnel comprenant chacune des vestiaires, des toilettes hommes et femmes et des douches alimentées en eau chaude à 55°C, chauffées par chauffage électrique.

Ces locaux sont situés comme suit :

- à côté de la stabulation avant abattage des boeufs pour le marché du bétail vif,
- à côté de l'étable des moutons pour la salle d'abattage,
- à l'entrée de l'atelier de préparation des denrées saisies pour l'alimentation animale pour le secteur sanitaire,
- à côté du "dispatching" pour le marché des viandes,
- sur la façade Nord du bâtiment pour la salle des ventes des abats et volailles.

A ces installations viennent s'ajouter les sanitaires du bâtiment administratif et social.

2°/ Locaux du service vétérinaire

Ils comprennent une pièce dans la salle d'abattage, à côté du poste de pesée des carcasses, dans le même petit édifice que celui-ci, des bureaux au premier étage de la salle du marché des viandes à l'extrémité Sud-Ouest de celle-ci.

3°/ Locaux administratifs et sociaux

Le bâtiment administratif est situé entre les deux entrées principales du complexe.

Il comporte d'une part des bureaux pour le personnel administratif, des bureaux loués à des prestataires de services (comptables par exemple), des salles de réunion, une infirmerie, d'autre part, un bar, une salle de restauration en libre service et un restaurant classique, qui sont exploités en location gérance par un restaurateur lyonnais.

En 1979, 212 personnes, dont 16 % d'étrangers étaient employées par le C.I.B.E.V.I.A.L. Le secteur abattoir utilise 76 % du personnel global. Les 24 % restants sont affectés à l'administration, l'entretien, le gardiennage, le traitement des sous-produits, la surveillance.

La répartition du personnel par affectations est la suivante :

Abattage-habillage	46,2 %
Triperie-boyauderie	14,2 %
Traitement des cuirs	7,5 %
Entretien	5,7 %
Administration	4,7 %
Réception des animaux	4,7 %
Manutention des viandes	4,7 %
Gardiennage	4,2 %
Marché du bétail vif	3,3 %
Nettoyage	2,4 %
Traitement des sous-produits	2,4 %

A ce personnel du C.I.B.E.V.I.A.L. s'ajoutent les professionnels exerçant leur activité au sein du complexe et leur propre personnel, soit environ 900 personnes.

Cinquième partie

CONFORMITE AUX REGLEMENTS

INSUFFISANCES

- 00000 -

V - CONFORMITE AUX REGLEMENTS - INSUFFISANCES

Un abattoir agréé pour l'exportation doit satisfaire à certaines normes d'installation, d'équipement et de fonctionnement.

Ces normes sont précisées dans l'arrêté ministériel du 25 Août 1972, concernant les normes auxquelles doivent satisfaire les abattoirs agréés pour l'exportation des viandes et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire dans ces établissements. Nous reproduisons ci-après les articles de cet arrêté ayant trait uniquement à l'installation, à l'équipement et au fonctionnement.

Extrait du Journal Officiel du 9 Septembre 1972

Normes auxquelles doivent satisfaire les abattoirs agréés pour l'exportation des viandes et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire dans ces établissements.

Le Ministre de l'Agriculture et du Développement rural,
Vu le décret n° 67-295 du 31 Mars 1967 portant règlement d'administration publique pour l'application des articles 258, 259 et 262 du code rural et relatif à l'organisation et au fonctionnement de l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales et d'origine animale ;

Vu le décret n° 71-636 du 21 Juillet 1971, pris pour l'application des articles 258, 259 et 262 du code rural et relatif à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales et d'origine animale,

Arrête :

Article 1er

Le présent arrêté fixe :

Les normes auxquelles les abattoirs doivent satisfaire pour être agréés en vue de l'exportation des viandes fraîches provenant d'animaux domestiques appartenant aux espèces bovine, porcine, ovine, caprine, équine et asine ainsi que leurs croisements ;

Les conditions de l'inspection sanitaire dans ces établissements.

Article 2

Pour l'application du présent arrêté, il faut entendre par :

Viandes, toutes parties de ces animaux propres à la consommation humaine ;
Viandes fraîches, toutes les viandes n'ayant subi aucun traitement de nature à assurer leur conservation. Toutefois, les viandes traitées par le froid sont à considérer comme fraîches pour l'application du présent arrêté ;
Carcasses, le corps entier d'un animal de boucherie après saignée, dépouillement, éviscération et ablation des extrémités des membres au niveau du carpe et du tarse, de la tête, de la queue et des mamelles, exception faite pour les porcins qui peuvent être présentés non dépouillés et les pieds

postérieurs et antérieurs adhérents (non sectionnés) ;
Abats, les viandes fraîches autres que celles de la carcasse telle que définie ci-dessus ;
Viscères, les abats qui se trouvent dans les cavités thoracique, abdominale et pelvienne, y compris la trachée et l'oesophage.

TITRE 1er

Conditions d'installation et d'équipement

Article 3

Les établissements visés à l'article 1er doivent comporter une séparation suffisante entre le secteur propre et le secteur souillé et être aménagés de telle sorte que soit assuré, depuis l'introduction de l'animal vivant dans l'abattoir jusqu'à la sortie des viandes et des abats reconnus propres à la consommation humaine, un acheminement continu sans possibilité de retour en arrière, sans croisement, ni chevauchement entre animaux vivants et viandes, entre viandes et sous-produits ou déchets.

Article 4

Les abattoirs doivent comporter :

a) des locaux de stabulation de façon à permettre :

la séparation des animaux par espèce ;

l'hébergement du nombre d'animaux correspondant à la possibilité maximale d'abattage pendant une journée de travail ;

l'abreuvement et le repos des animaux.

Ces locaux peuvent être établis à proximité des salles d'abattage et d'habillage, un sas devant toutefois séparer le local de stabulation et le local d'abattage correspondant.

b) Des locaux d'abattage et d'habillage de dimensions telles que le travail et l'inspection puissent s'y effectuer de façon satisfaisante.

Un emplacement spécial doit être réservé à l'abattage des porcs. Les emplacements pour l'échaudage, l'épilage, le grattage et le brûlage doivent être séparés des autres chaînes d'abattage, soit par un espace libre d'au moins 5 mètres, soit par une cloison d'au moins 3 mètres de haut.

c) Un local pour le vidage et le premier lavage des viscères abdominaux (estomac et intestins), isolé de la salle d'abattage et des locaux à usage de triperie et de boyauderie, mais situé à proximité de ceux-ci.

d) Des locaux pour la triperie et la boyauderie, efficacement séparés des salles d'abattage et d'habillage.

e) Des installations frigorifiques comprenant obligatoirement :

1. Une ou plusieurs chambres de réfrigération permettant de réaliser le ressuage des carcasses et abats de tous les animaux sacrifiés dans une journée de travail ;

2. Une ou plusieurs salles de capacité suffisante, destinées au stockage, sous régime de froid, des viandes et abats, séjournant dans l'établissement au-delà de la journée qui suit celle au cours de laquelle a été pratiqué l'abattage.

- f) Des locaux réfrigérés pour l'entreposage des suifs, ainsi que des locaux pour l'entreposage des cuirs, des cornes et des onglons.
- g) Un lazaret pour l'isolement des animaux vivants, malades ou suspects.
- h) Un local aménagé pour l'abattage de ces animaux.
- i) Un local de consigne réfrigéré.
- j) Un local destiné à la séquestration jusqu'à la livraison à l'équarrissage des viandes, abats saisis, ainsi que des déchets divers.
- k) Un local convenablement aménagé et de surface suffisante à la disposition exclusive du service vétérinaire.

Chacun des locaux énumérés sous g, h, i, j, k est muni d'un système de fermeture à clef.

l) Des emplacements aménagés et équipés pour :

D'une part, le dépôt des litières et fumiers ;

D'autre part, le lavage et la désinfection des véhicules.

m) Des vestiaires et des installations sanitaires pour le personnel.

Ces installations sanitaires comportent ;

Des lavabos à commande non manuelle, pourvus en eau chaude et eau froide ;

Des dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains, ainsi que des essuie-mains à n'utiliser qu'une seule fois ;

Des douches et des cabinets d'aisance avec chasse d'eau. Ces derniers ne doivent en aucun cas communiquer avec les locaux de travail et de stockage. Des lavabos doivent être placés à la sortie des cabinets d'aisance.

Article 5

Les bâtiments doivent être conçus en vue de permettre d'effectuer à tout moment et d'une manière efficace les opérations d'inspection vétérinaire et d'appliquer facilement les règles d'hygiène.

Les locaux visés à l'article 4 doivent en particulier satisfaire aux conditions ci-après :

1°/ Les sols doivent être en matériaux imperméables, imputrescibles, rigoureusement étanches, non glissants, faciles à nettoyer et à désinfecter. Ils doivent comporter des pentes suffisantes et un réseau d'évacuation approprié pour l'écoulement des liquides, dont les points de captage sont munis d'un grillage et d'un siphon.

2°/ Les murs intérieurs doivent être revêtus d'un enduit lisse et lavable sur toute leur hauteur et sur une hauteur d'au moins 3 mètres à partir du sol comporter un revêtement lisse, résistant aux chocs, imperméable, imputrescible et de coloration claire. Les angles de raccordement des murs entre eux et avec le sol sont aménagés en gorges arrondies.

3°/ Chaque établissement doit être équipé :

A - D'une installation assurant l'approvisionnement en eau exclusivement potable sous pression et en quantité suffisante. Des postes d'eau sous pression doivent être installés aux emplacements appropriés en vue du nettoyage des locaux ainsi que du douchage des carcasses après habillage et inspection.

Toutefois, à titre exceptionnel, l'utilisation d'eau non potable pour la production de la vapeur et pour le refroidissement des machines frigorifiques est autorisée sous réserve que les conduites :

- N'en permettent pas l'utilisation à d'autres fins ;
- Ne passent pas à travers les locaux où se trouvent les viandes ;
- Saient peintes d'une couleur différente de celle utilisée pour l'eau potable.

B - D'une installation fournissant une quantité suffisante d'eau potable chaude.

C - Des dispositifs suffisants pour le nettoyage et la désinfection des mains et du matériel de travail, placés le plus près possible des postes de travail et pourvus :

- D'eau courante froide et chaude ;
- De produits de nettoyage et de désinfection ;
- D'essuie-mains ne pouvant être utilisés qu'une seule fois ;
- De robinets à commande non manuelle.

Pour le nettoyage des outils, l'eau doit être à une température au moins égale à + 82°C.

D - D'aménagements tels qu'ils assurent :

- Une aération suffisante et une bonne évacuation des buées ;
- Un éclairage naturel suffisant ou artificiel ne modifiant pas les couleurs, dont l'intensité ne doit pas être inférieure :
 - A 540 lux à tous les postes d'inspection ;
 - A 220 lux dans les salles de travail ;
 - A 110 lux dans les autres locaux.

E - D'un réseau de manutention aérienne installé de telle sorte que les différentes opérations se succédant après l'étourdissement jusqu'à la fin de l'habillage, fente comprise, soient effectuées sur l'animal suspendu, sauf pour l'échaudage des porcs.

F - D'un réseau de rails aériens pour la manutention ultérieure des viandes.

G - D'un dispositif d'évacuation des eaux pluviales et usées répondant aux normes de la réglementation en vigueur.

H - De dispositifs de protection contre les animaux indésirables, tels qu'insectes, rongeurs, etc ...

Article 6

Dans tous les établissements, le matériel doit être inaltérable, facile à nettoyer et à désinfecter et comprendre au moins :

- Un ou plusieurs appareils destinés à l'étourdissement des animaux avant la saignée et adaptés à chaque espèce ;
- Des récipients à sang ;
- Des bacs ou autres dispositifs appropriés pour recevoir directement au moment de l'éviscération les organes abdominaux et les organes pelviens et leur contenu s'il y a lieu, ainsi que les mamelles et les pieds ;
- Des crochets, plateaux et tables pour permettre l'inspection sanitaire des abats ;
- Des récipients étanches, munis de couvercles à charnières à fermeture jointive, pour la collecte des déchets ;

Des bacs avec dispositifs de verrouillage pour la confiscation des pièces saisies de faible volume ;
Un dispositif spécial pour le nettoyage à l'eau chaude (82°C) du matériel.

TITRE II

Conditions hygiéniques de fonctionnement

Chapitre Ier

HYGIENE DU PERSONNEL

Article 7

Le personnel est tenu à la plus grande propreté corporelle et vestimentaire. Il doit notamment porter des vêtements de travail et une coiffure propres. Le personnel affecté à l'abattage des animaux, au travail ou à la manipulation des viandes, est tenu de se laver et de se désinfecter les mains plusieurs fois au cours d'une même journée de travail, ainsi qu'à chaque reprise du travail.

Les personnes qui ont été en contact avec les animaux malades ou qui ont manipulé des viandes insalubres doivent immédiatement se laver les mains et les bras avec de l'eau chaude, puis les désinfecter.

Article 8

Seules sont admises au travail et à la manipulation des viandes les personnes satisfaisant aux prescriptions réglementaires relatives aux mesures de prophylaxie, d'hygiène et de sécurité.

Chapitre II

HYGIENE DU MATERIEL ET DES LOCAUX

Article 9

Le matériel, les instruments, ainsi que les récipients, bacs, plateaux, utilisés pour la préparation des carcasses et pour la manipulation des viandes sont maintenus en bon état d'entretien et de propreté. Ils ne doivent pas être utilisés à d'autres fins que le travail de la viande. Ils doivent être soigneusement nettoyés et désinfectés plusieurs fois au cours d'une même journée de travail, ainsi qu'à la fin de la journée. Le matériel et les instruments souillés et contaminés doivent être lavés et désinfectés avant toute réutilisation.

Les produits de nettoyage du matériel et des instruments doivent répondre aux conditions prescrites par les règlements pris pour l'application de la loi du 1er Août 1905 sur la répression des fraudes.

Article 10

Les locaux doivent être constamment en parfait état de propreté. La désinfection des étables, cours et salles de travail doit être pratiquée au moins une fois par mois et chaque fois qu'une maladie contagieuse est constatée.

Il est interdit de répandre de la sciure de bois ou toute autre matière analogue sur le sol des locaux de travail et d'entreposage.

Il est interdit de fumer dans les locaux de travail et d'entreposage.

Il est interdit d'introduire et de laisser errer dans les cours et locaux de l'abattoir des chiens, chats et animaux de basse-cour.

La destruction des insectes et des rongeurs doit être systématiquement pratiquée.

Ces moyens de lutte, de même que les détersifs et désinfectants utilisés ne doivent en aucun cas affecter la salubrité des viandes.

Chapitre III

HYGIENE DE L'ABATTAGE

Article 11

Tout animal de boucherie ou de charcuterie introduit dans les parcs de comptage ou les locaux de stabulation de l'abattoir doit être abattu et ne peut sortir qu'à l'état de viande morte.

Article 12

Les animaux qui, au moment de l'examen clinique par le vétérinaire de l'abattoir ne sont pas reconnus en bon état de santé, doivent être marqués et placés dans l'étable lazaret.

Ces animaux ne peuvent être sacrifiés que dans le local d'abattage prévu à cet effet.

Article 13

Il ne doit être conduit aux emplacements d'abattage que les animaux destinés à être sacrifiés immédiatement, tous les autres doivent rester dans les locaux de stabulation.

Les animaux doivent être sacrifiés et préparés aux emplacements qui sont réservés à chaque espèce dans les salles d'abattage.

Article 14

La saignée doit être complète et suivre immédiatement l'étourdissement. La collecte du sang doit être effectuée dans les meilleures conditions d'hygiène.

Le sang récolté en vue de la consommation humaine doit être recueilli dans des récipients prévus à cet effet. L'identification individuelle ou par groupe d'animaux est dans ce cas obligatoire.

La défibrination manuelle est interdite.

Article 15

Sauf pour les porcs, le dépouillement immédiat et complet est obligatoire. La pratique du soufflage des carcasses en vue de faciliter l'enlèvement du cuir est interdite. Les porcs, s'ils ne sont pas dépouillés, doivent être immédiatement épilés.

Les cuirs et peaux, les cornes et onglons, doivent être transportés dans les salles qui sont réservées à cet effet, dès que possible après la réalisation du dépouillement.

Article 16

L'éviscération doit être effectuée sans délai et terminée au plus tard une demi-heure après la saignée. Les estomacs ou réservoirs gastriques, les intestins et les viscères pelviens doivent être recueillis directement soit dans des bacs, soit sur une table d'éviscération, soit sur des plateaux. L'ouverture et le vidage des viscères ne doivent être effectués qu'aux emplacements spécialement réservés à cet effet.

Le poumon, le coeur, le foie, la rate et le médiastin peuvent être, soit détachés, soit laissés adhérents à la carcasse par leurs connexions naturelles.

Le soufflage des poumons est interdit. Toutefois, le soufflage d'un organe lorsqu'il est imposé par un rite religieux peut être autorisé, mais l'organe insufflé doit être retiré de la consommation humaine.

Pour toutes les espèces, les reins doivent rester adhérents à la carcasse par leurs connexions naturelles.

Le nettoyage des viandes à l'aide d'un linge est interdit.

Les viandes et les récipients qui les contiennent ne doivent pas entrer en contact direct avec le sol.

Les déchets doivent être entreposés dans des récipients prévus à cet effet.

Article 17

Immédiatement après l'inspection post-mortem, les carcasses doivent être placées dans les salles réfrigérées, jusqu'à ce que leur température à coeur ne dépasse pas +7°C.

Les abats doivent être placés en chambre froide pour abaisser leur température à coeur à un niveau au plus égal à 3°C.

L'étude technique que nous avons réalisée nous a permis de constater que dans l'ensemble, les normes réglementaires sont respectées au sein du C.I.B.E.V.I.A.L. ; certaines observations sur des points particuliers méritent cependant d'être relevées. Elles ont trait aux conditions de travail, à l'hygiène générale et enfin à l'inspection sanitaire et de salubrité.

Nous ferons aussi quelques remarques relatives à la valorisation du cinquième quartier et à la qualification du personnel.

A - Conditions de travail

Sur le marché du bétail vivant, elles sont bonnes, notamment en matière de sécurité. Dans l'ancien marché de La Mouche, il n'était pas rare de voir circuler des animaux en semi-liberté ; les galopades entre les étables et les salles d'abattage présentaient des risques fréquents d'accidents.

Aujourd'hui les parcs à bestiaux et les systèmes de portes à doubles charnières permettent de canaliser les animaux en prenant un minimum de risques.

Il en est de même pour la stabulation des animaux avant abattage. Les couloirs d'amenées aux postes d'abattage permettent de conduire les animaux sans possibilité de divagation, limitant ainsi considérablement les risques de blessures.

Signalons qu'à l'origine le très long couloir d'amenée des boeufs au poste d'étourdissement ne possédait pas d'issue latérale pour dégager les animaux tombés et blessés, ce qui imposait souvent l'emploi d'une grue pour les extraire littéralement de ce couloir.

Aujourd'hui une seule porte latérale a été aménagée pour faciliter le dégagement des animaux immobilisés, ce qui est très insuffisant.

De plus, une mesure préventive a été prise pour limiter ces accidents : les animaux fragiles ou présentant des difficultés ambulatoires sont abattus dans l'abattoir sanitaire.

Des observations importantes sont à faire sur les installations et le fonctionnement de la salle d'abattage-habillage.

Le plus gros défaut a trait à la manipulation des abats et issues, dont la mécanisation est très réduite. S'il existe des tapis roulants pour le transport des cuirs et peaux, il n'y a pas de balancelles pour abats et issues suivant les carcasses au long des chaînes.

Les abats rouges sont placés sur des chariots munis de crochets ; les abats blancs, les déchets, les suifs, les produits saisis, sont placés dans des bacs roulants.

Il y a donc une manutention incessante de chariots et bacs et des manipulations importantes créant des risques hygiéniques (manipulations) et des risques d'accidents (chocs, glissades).

La salle d'abattage-habillage est de dimensions trop réduites ; les deux chaînes parallèles de boeufs et veaux laissent fort peu de place pour les déplacements du personnel.

Pendant le travail, la salle d'abattage-habillage est extrêmement bruyante ; le personnel est véritablement soumis à une agression acoustique continue. Plusieurs causes interviennent : le bruit excessif des convoyeurs des chaînes d'abattage-habillage, le bruit de tous les appareils et installations à fonctionnement pneumatique, enfin le ronflement considérable de la ventilation de la salle de ressuage accéléré.

Tous ces bruits sont en outre amplifiés par l'exigüité de la salle.

Parmi les remèdes qui pourraient être envisagés, notons, à titre d'exemple, que l'installation d'un sas entre la salle d'abattage et la chambre de ressuage rapide diminuerait considérablement le bruit et permettrait de limiter largement les déperditions de frigories.

Il faut cependant nuancer ces critiques, en tenant compte de trois facteurs importants qui ont été déterminants lors de la conception du C.I.B.E.V.I.A.L.

Tout d'abord, au moment où a été décidée la création du nouvel abattoir de Lyon-Corbas, le personnel de La Mouche s'est inquiété pour la mutation des ouvriers. Pour ceux qui le désiraient, leur réemploi fut automatique. Il a donc fallu éviter une mécanisation trop importante afin de préserver certains emplois.

D'autre part, le complexe devait avoir un coût d'investissement aussi faible que possible, afin d'assurer une rentabilité rapide ; il fallait donc limiter les équipements.

Dans la salle de vente des viandes, les conditions de travail sont bonnes. Le système de convoyage automatique permet l'acheminement aisé des carcasses vers les modules commerciaux. Ces derniers sont bien disposés et bien éclairés, ce qui concourt à créer une ambiance agréable de travail.

B - Hygiène générale

1° / Hygiène du personnel

Elle est bonne dans l'ensemble ; les vêtements du personnel d'abattoir sont changés chaque matin.

A la salle des ventes, le personnel des commerçants a tendance à changer peu fréquemment de vêtements. La surveillance et les conseils des vétérinaires inspecteurs permettra sans doute d'améliorer progressivement cet état de fait.

2° / Hygiène des locaux et du matériel

Le nettoyage et la désinfection des locaux est correctement effectué. Le service d'entretien utilise le système KARCHER qui associe l'utilisation de détergents et désinfectants à la projection de vapeur d'eau sous pression.

Le matériel est bien entretenu. Les crochets, sur lesquels divers déchets organiques, notamment de la graisse et du sang risquent de s'agglutiner, sont nettoyés dans un local spécial, de création récente, situé juste à côté de la salle d'abattage.

Les portes en lamelles plastiques séparant les différents locaux sont elles aussi bien nettoyées.

Dans l'ensemble, le personnel est coopératif et un effort constant de propreté est accepté par les différentes équipes.

La climatisation des locaux est bonne. C'est un point très important pour la qualité hygiénique des produits.

Une critique doit être formulée à propos de l'équipement des quais situés de part et d'autre de la salle de vente. Les rails sont situés trop bas par rapport aux rails et crochets des gros camions de transport de viandes par suite, lors du déchargement les carcasses glissent sur le plancher des camions.

Dans l'ensemble, l'hygiène est bonne. C'est une image de marque voulue par l'équipe de direction du C.I.B.E.V.I.A.L. C'est une garantie qualitative de la viande provenant de ce complexe, qui doit être considéré comme un abattoir moderne, pilote, de formule originale et dans lequel le travail est effectué dans de bonnes conditions.

C_- L'inspection sanitaire et de salubrité

Certains postes d'inspection sur la chaîne d'abattage-habillage ont été mal conçus, voire non prévus.

C'est ainsi que les mamelles et les pieds de toutes les espèces, ainsi que les têtes des veaux sont acheminés dans les locaux annexes sans avoir subi d'inspection.

Pour y remédier, il ne peut être envisagé que d'augmenter le nombre des techniciens des services vétérinaires, afin que certains d'entre eux soient affectés aux postes de travail correspondants.

A l'origine, il y a eu un manque de coordination entre les services vétérinaires du Ministère de l'Agriculture et les concepteurs de l'abattoir. Certains impératifs permettant d'effectuer convenablement l'inspection n'ont pas été respectés.

Lorsque les problèmes sont apparus sur le terrain, il était trop tard pour apporter certaines modifications aux installations et équipements des chaînes d'abattage. En outre, la recherche d'une économie maximale a également constitué un obstacle important.

En ce qui concerne l'inspection ante mortem, les conditions de stabulation des boeufs avant l'abattage ne permettent pas de les examiner correctement.

Une troisième observation a trait au lazaret. Celui-ci n'est pratiquement jamais utilisé. Peut-être est-ce la raison pour laquelle il est de dimensions notoirement insuffisantes.

Malgré une inadaptation évidente des locaux et installations du C.I.B.E.V.I.A.L. pour permettre ou faciliter l'ensemble des opérations d'inspection sanitaire et de salubrité, il faut remarquer que, grâce à la conscience et aux efforts des agents du Service Vétérinaire d'Hygiène Alimentaire en place dans cet établissement, la protection de la santé publique et de la santé animale est correctement assurée.

D - Valorisation du cinquième quartier

Nous n'évoquerons, à titre d'exemple, que les difficultés et possibilités concernant le sang, le contenu des panses et les produits opothé-
rapiques.

1° / Le sang

L'ancien abattoir de La Mouche était équipé d'une installation de déshydratation du sang par le procédé d'atomisation ou spray permettant d'obtenir des poudres de plasma et de cruor d'excellente qualité. Au C.I.B.E.V.I.A.L., le sang est récolté en vrac sans inspection puis congelé. Il ne peut donc servir qu'à des usages industriels peu rentables car sa qualité bactériologique ne peut être garantie.

Pour améliorer les conditions hygiéniques de récolte du sang, des essais

de saignée au trocard ont été effectués, mais pour des raisons techniques cette solution a été abandonnée.

Pour permettre le contrôle du service vétérinaire, quatre bacs de collecte du sang par lots d'animaux avaient été prévus afin de déterminer la destination du contenu d'un bac après inspection des carcasses et cinquièmes quartiers des animaux correspondants. En pratique ce système fort utile n'a pas été utilisé.

Actuellement une étude est en cours pour installer une tour d'atomisation, mais cela représente un investissement important.

2°/ Contenu des panses

Actuellement ces matières sont déshydratées et fournissent des engrais de très mauvaise qualité.

Pour rentabiliser un peu ces éléments, une étude de production de gaz de fumier est en cours.

3°/ Produits opothérapiques

Seuls la bile et le liquide amniotique sont récoltés régulièrement du fait notamment d'une insuffisance de main d'oeuvre. C'est encore un exemple de sous-utilisation du cinquième quartier et de recul par rapport aux réalisations de La Mouche.

E - Qualification du personnel

Actuellement, la majorité du personnel du C.I.B.E.V.I.A.L. est constitué par des "anciens de La Mouche". Ceci a deux conséquences. D'une part, ce sont des ouvriers compétents, sachant bien préparer les carcasses et capables d'occuper tous les postes de travail des chaînes d'abattage-habillage. D'autre part, leurs salaires sont plus élevés que dans la plupart des autres abattoirs, l'ancienneté et la compétence devant être rétribuées à leur juste valeur, ce qui constitue une charge budgétaire très lourde pour le C.I.B.E.V.I.A.L.

Dans l'avenir, du fait du travail répétitif et étroitement spécialisé à chaque poste des chaînes, seront recrutés des ouvriers de compétence très limitée, ce qui permettra de réduire les salaires. Mais la qualité des viandes ainsi travaillées risque de diminuer.

C'est un problème général qui se rencontre à peu près dans toutes les industries.

Il faut signaler aussi une évolution dans la mentalité des ouvriers et parfois des professionnels. L'application du froid aux denrées alimentaires est considérée comme douée de vertus stabilisatrices et protectrices telles que disparaît des consciences la crainte des souillures et contaminations.

Bien souvent, on constatera alors une régression de l'hygiène.

Le service vétérinaire doit donc être particulièrement et peut-être de plus en plus vigilant quant au respect des règles élémentaires d'hygiène.

CONCLUSIONS

L'étude des conditions de création du Complexe International du Bétail et des Viandes (C.I.B.E.V.I.A.L.) de Lyon-Corbas, de sa conception et de sa réalisation nous ont permis de situer cet établissement parmi les premiers de notre pays et de dégager ses originalités et particularités.

L'étude technique apporte la description des installations, de l'équipement et du fonctionnement d'un ensemble abattoir - marché moderne, conçu comme un outil économique.

Malgré quelques lacunes et défauts, le C.I.B.E.V.I.A.L. est une réussite. Sa salle de vente de viandes est, en particulier, une réalisation originale tout à fait remarquable.

C'est le résultat de la volonté et du travail de l'équipe dirigeante et particulièrement de Monsieur Marcel QUIBLIER, qui ont pris en mains, grâce à une concession totale inhabituelle, la conception, la réalisation et l'exploitation de ce complexe bétail et viandes.

Vu :
LE DIRECTEUR
de l'Ecole Nationale Vétérinaire de Lyon.

LE DOYEN,

LE PROFESSEUR RESPONSABLE
de l'Ecole Nationale Vétérinaire.

LE PRESIDENT DE LA THESE,

Vu et permis d'imprimer

LYON, le 20 FEV. 1981

l'Administrateur provisoire
de l'Université de Lyon I

D. GERMAIN

BIBLIOGRAPHIE

- CHAUCHET Hubert
LE NOUVEL ABATTOIR DE LA VILLE DE NANTES
Thèse de Doctorat Vétérinaire - Toulouse 1976 -

- GAUME Michel
ETUDE DE LA FILE D'ABATTAGE DES BOVINS DANS UN ABATTOIR MODERNE
Thèse de Doctorat Vétérinaire - Paris 1967 -

- PERRET Louis
LE MARCHE ABATTOIR DE LYON LA MOUCHE - ORGANISATION PROFESSIONNELLE
Thèse de Doctorat Vétérinaire - Lyon 1967 -

- POILANE Stanislas
L'ABATTOIR D'AUXERRE - ETUDE HISTORIQUE ET TECHNICO-ECONOMIQUE
Thèse de Doctorat Vétérinaire - Lyon 1978 -

- REVEILLON Jean-Jacques
LE MARCHE ABATTOIR DE ROUEN - ETUDE TECHNICO-ECONOMIQUE
Thèse de Doctorat Vétérinaire - Lyon 1973 -

- SAUDO Jean-Noël
LE MARCHE ABATTOIR DE VALENCIENNES - ETUDE TECHNICO-ECONOMIQUE
Thèse de Doctorat Vétérinaire - Lyon 1977 -

- VITTON MEA Gilbert
LES ABATTOIRS DE CHAMBERY - ETUDE TECHNIQUE ET ECONOMIQUE
Thèse de Doctorat Vétérinaire - Lyon 1975 -

TABLE DES MATIERES

LE COMPLEXE INTERNATIONAL BETAIL ET VIANDES DE LYON-CORDAS (C.I.B.E.V.I.A.L.)

Etude technique

	Pages
Introduction	1
I Les abattoirs et le C.I.B.E.V.I.A.L.	3
A - Les abattoirs	5
B - La création du C.I.B.E.V.I.A.L.	26
II Conception	31
A - Définition	33
B - Fonction et importance	33
C - Conception technique	61
III Implantation et plan de masse	63
A - Implantation	65
B - Plan de masse	65
1°/ Dispositions générales, secteurs	65
2°/ Circulations	70
IV Installations et équipements	73
A - Marché du bétail vivant (marché vif)	75
B - Locaux de stabulation avant abattage	75
C - Abattage - habillage	80
1°/ Définitions et réglementation	80
2°/ Installations, fonctionnement	80
a) Grands animaux	80
b) Veaux	88
c) Ovins et caprins	88
D - Traitement du cinquième quartier	89
1°/ Le coche	89
2°/ Prétraitement des abats	93
3°/ Triperie - boyauderie	94
4°/ Traitement des cuirs et peaux	95
5°/ Collecte des produits opothérapiques	95

	Pages
E - Section sanitaire	97
1°/ Locaux de mise en consigne	97
2°/ Locaux de séquestration des produits saisis	97
3°/ Salle de démontage des carcasses	97
4°/ Local d'abattage sanitaire	97
5°/ Atelier de récupération de denrées saisies pour l'alimentation animale	97
6°/ Lazaret	98
7°/ Local d'autopsie.....	98
8°/ Fumière et fosse à lisier	98
9°/ Postes de lavage et désinfection des véhicules	98
10°/Traitement des eaux usées	98
F - Locaux frigorifiques de refroidissement et d'entreposage ...	99
G - Salle de vente des viandes.....	102
H - Equipement calorifique et frigorifique ; air comprimé ; énergie électrique	106
1°/ Production de calories	106
2°/ Production et distribution de frigories.....	107
3°/ Air comprimé, énergie électrique	109
I - Services généraux	109
1°/ Locaux sanitaires et vestiaires pour le personnel.....	109
2°/ Locaux du service vétérinaire	109
3°/ Locaux administratifs et sociaux	110
V Conformité aux règlements - Insuffisances	113
A - Conditions de travail	120
B - Hygiène générale	121
C - L'inspection sanitaire et de salubrité	122
D - Valorisation du cinquième quartier	123
E - Qualification du personnel	124
Conclusion	127
Bibliographie.....	129

